

Проверки бракеражной комиссией в составе:

1. Коломина Е.М.
2. Сутырина Д.И.
3. Романцева Е.В.
4. Масленникова Т.А.
5. Брычевая Л.Н.

Дата проверки: «23» декабря 2024 г.

Проверен выход блод в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.  
обед 11 ч. 00 мин./в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блода	Выход блода по меню	Вес по норме	Вес фактический	Баланс нормы
1	2	3	4	5
<b>ЗАВТРАК</b>				
Сырное твороженое со сметаной	150	10 - 1500	10 - 1497	-3
Фаршированное с яичной колбасой	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 504	+4
Пр. супчик	100	10 - 1000	10 - 998	-2
<b>ОБЕД</b>				
Борщ из св. капусты с картофелем	205	10 - 2050	10 - 2050	
Лечевик по-строгановски	100	10 - 1000	10 - 1000	
Каша гречневая с яйцами.	150	10 - 1500	10 - 1496	-4
Капустник луковый	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб дрожжевой	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Сырное твороженое со сметаной было вялое, вкусное, соль и сахар в меру. Хорошо ручками. Но разные куски однородные. Имеет сметану, цвет коричневый. Колбасы красные сухие. Борщ со свежей капустой, картофелем и сметаной не соответствует по консистенции, общий цветочный не добавляется, цвет яркий. Лечевик по-строгановски кардинально отличается от классического, не плавкий. Борщ однородный без комочек соли в меру. Каша гречневая рассыпчатая зерна якорного края - несладкая. Капустник луковый сметанкой, вкус легкий, цвет ярко-зеленый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму

нет  
Хорошо

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Ильин

Е. В. Романцева

Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Ильин

Родители (по согласованию) /

Родители О.А. Степанова

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева

Л.Н. Брычева

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: « 23 » августа 20 14  
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О.: Родионова Ольга Анатольевна Софья  
7 класс « В »

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	+
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	+
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Выведен ли график приема пищи обучающимися?	+
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бактериальной комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	+
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	+
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	+
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	+
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	+
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	+
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	+
	А) да	
	Б) нет	