

А К Т

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Коломина Е.М
2. Сутырина Д.Д
3. Романцева Е.В
4. М/сестра (по согласованию)
5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: «24» февраля 20__ г.

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

| Наименование блюда | Выход блюда по меню | Вес по норме | Вес факти-ческий | Откло-нения |
|----------------------------|---------------------|--------------|------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ЗАВТРАК | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 205 | 10 - 2050 | 10 - 2055 | +5 |
| Булочка домашняя | 100 | 10 - 1000 | 10 - 1000 | |
| Чай несладкий | 20 | 10 - 200 | 10 - 200 | |
| Чай с сахаром | 200 | 10 - 2000 | 10 - 1997 | -3 |
| ОБЕД | | | | |
| Суп картофельный с горохом | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Пюре из свеклы и картофеля | 100 | 10 - 1000 | 10 - 998 | -2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 10 - 1500 | 10 - 1503 | +3 |
| Картофель жареный с луком | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Чай несладкий | 40 | 10 - 400 | 10 - 400 | |
| Чай сладкий | 25 | 10 - 250 | 10 - 250 | |

В ходе проверки выявлено:

Суп молочный с вермишелью не досолон. Вермишель недоварено перевакалява. Суп получается цветистый. Булочка домашняя выжжена, суховатая, подсохшая. Чай не достаточно сладкий, цвет коричневатый. Суп картофельный с горохом посолон в меру. Горох хорошо сварился, картофель сожражен, фиброз нарезки. Пюре из свеклы и картофеля не досолон. Пюре карежестое, суховатое, хорошо проварено, мелко. Соус без комочков. Каша гречневая рассыпчатая. Жареный картофель хорошо подружен, посолон в меру. Картофель жареный с луком сладкий, цвет желтый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Кол Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сут

Е. В. Романцева

Ром

М/сестра (по согласованию) /

мр / Булаева

Родители (по согласованию) /

Муравьева ОН / Мур

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Бры

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « _____ » _____ 20____ г.
завтрак _____ ч. _____ мин. / обед _____ ч. _____ мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Муравьева ОН _____ / МФ _____
_____ 9А класс « _____ »

| № | 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 цикличное 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. | Вывешен 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 бракеражной 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 | |