

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: « 10 » апреля 2024 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				
Кашица из пшеничной крупы сред	205	10 - 2050	10 - 2052	+2
Масло сливочное	10	10 - 100	10 - 100	
Сыр перизидный	20	10 - 200	10 - 194	-3
Конфет. каплеток с молоком	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб дарницкий	25	10 - 250	10 - 250	
Суп картофель с горохом	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Котлета картофельная	90	10 - 900	10 - 900	
Мясо картофельное	155	10 - 1550	10 - 1546	-4
Пюре с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб дарницкий	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

кашица из пшеничной крупы вязкая. Соль и сахар в меру.
крупы хорошо разварены, цвет каши желтый. Масло слив.
и сыр свой. сырок гороховый. Конфетный каплеток с молоком
сладкий, цвет светло-коричневый, имеется небольшой осадок.
Суп картофельный с горохом слегка переварен. Творог перева-
рился, а картофель сохраняет оболочку картофеля.
Котлета, картофельная хорошо прожарена, корочка румяная.
Мясо на картофелье однородное. Пюре картофельное без комоч-
ков, цвет желтоватый, посолено в меру

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 10 » апреля 2024 г.

завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О:

Муравьев С.Г.
Маркова Е.Г. 4 класс « Б »

№	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 циклическое 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	