

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: « 25 » 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 фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Каша молочная из гречневой крупы	205	10 - 2050	10 - 2044	-3
Бутерброд тор. в масле	50	10 - 500	10 - 500	
Сметаночный десерт	40	10 - 400	10 - 400	
Чай с сахаром и лимоном	207	10 - 2070	10 - 2070	
ОБЕД				
Щи картофельные	60	10 - 600	10 - 598	-2
Рассольник Ленинградский	205	10 - 2050	10 - 2050	
Пюре картофельное	200	10 - 2000	10 - 1998	-2
Напиток из сухофруктов и меда	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб ржаной	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:


Каша молочная из гречневой крупы перекручена, крупа не достаточно проварена, соль и сахар в меру. Чай сладкий без корицы в кофемолке стакан добавлен кусочек лимона. Щи картофельные не достаточно посолена и посахарена. Картофель хорошо проварен. Рассольник Ленинградский в меру, картофель и лук хорошо сварены, супчик маринированный хорошо мелко нарезан, добавлен сметана. Пюре картофельное пюре хорошо приготовлено, картофель хорошо сварен, картофель и у картофеля и у пюре пшеница. Напиток в меру, сладкий.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

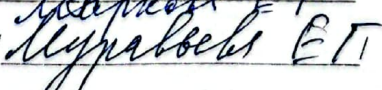
 Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина 

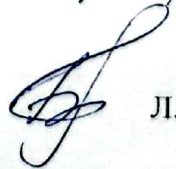
Е.В. Романцева 

М/сестра (по согласованию) / 

Родители (по согласованию) /  Муравьев Е.П.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

 Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 25 » _____ 20 ____ г.
 завтрак _____ ч. _____ мин. / обед _____ ч. _____ мин.

Инициативная группа, проводившая проверку _____

Ф.И.О: Муравьев Е.Г.
Марков Е.Г. 4 класс « Б »

Э. Марков

№	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	+