

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: « 14 » Мая 2014 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
<b>ЗАВТРАК</b>				
Суп молочный с вермишелью	205	10 - 2050	10 - 2050	
Булочка ржаная	100	10 - 1000	10 - 980	-2
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клей пшеничный	20	10 - 200	10 - 200	
<b>ОБЕД</b>				
Суп картофельный с горохом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Фарш из свинины и говядины	100	10 - 1000	10 - 1000	
Каша гречневая рассыпчатая	150	10 - 1500	10 - 1503	+3
Компот из ягод замороженных	200	10 - 2000	10 - 1996	-4
Клей пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Клей гороховый	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Суп молочный с вермишелью - вермишель переварилась, разжижена, соль и сахар в меру. Булочка ржаная, пышная, мягкая, вкусная. Чай сладкий, цвет коричневый. Клей белый. Суп картофельный с горохом не переварен. Горох и картофель мелкие и сохранили свою форму. Фарш из свинины и говядины посолон в меру. Каша гречневая рассыпчатая, соеве однородной без комочков. Каша гречневая рассыпчатая - зернышки хорошо набухли, посолон в меру. Компот из замороженных ягод сладкий, вкусный, цвет вишневый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Коломина Е.М.

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сутырина Д.Д.

Е. В. Романцева

Романцева Е.В.

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

Родители (по согласованию)

Родители (по согласованию)

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева Л.Н.

Л.Н. Брычева

Дата и время проведения проверки: « 14 » Август 2024 г.  
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку  
Ф.И.О: Гордеев Е  
4 класс « А »

№	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 обучающимся?	
	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	