

АКТ

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: «04» 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 Брычева Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес факти-ческий	Откло-нения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Зеренки горошек		10 - 600	10 - 600	
Омлет натуральной	150	10 - 1500	10 - 1497	-3
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 200	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб даркмеунский	50	10 - 500	10 - 502	+2
ОБЕД				
Щипка свекольная	60	10 - 600	10 - 600	
Суп картофельный с мясом и луком	200	10 - 2000	10 - 2000	
Льод из птицы	200	10 - 2000	10 - 2004	+4
Сок	200	10 - 2000	10 - 1996	-4
Хлеб пшеничный	20	10 - 200	10 - 200	
Хлеб даркмеунский	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Омлет натуральной пшеницы, толщею 4 см. Корочка румяная, посолен в меру. Чай сладкий. Хлеб белый. Щипка свекольная сладковатая. Свекла натерта на терке, хорошо проварена, вкусная. Суп картофельный не досолен. Картофель мягкий, хорошо сварен и сохранена форма картофеля, а белокочанная капуста переварена. Льод из птицы не сохотен. Птица нарезана кубиками, сохранена форма нарезки при приготовлении, а рис нехорошо переварен. Сок яблочный вкусный.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

Е.В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Булатова Г.Г.

Родители (по согласованию) /

Муромов Г.Г.

Г.Г. Муромов

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 04 » апреля 2024 г.

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

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О:

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

Е. Муравьев

№	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	