

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: « 4 » Октябрь 20 23 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
Каша молочная из пшена с соевым соусом	205	10 - 2050	10 - 2050	
Маело	20	10 - 200	10 - 198	-2
Маело	10	10 - 100	10 - 103	+3
Корейский салат с морковью	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе желе	40	10 - 400	10 - 400	
Желе желе	25	10 - 250	10 - 250	
Суп картофельный с горохом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Комплет Фруита	90	10 - 900	10 - 896	-4
Картофельное пюре	155	10 - 1550	10 - 1553	+3
Напиток из в. мороз. мор	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе желе	40	10 - 400	10 - 400	
Желе желе	25	10 - 250	10 - 2500	

В ходе проверки выявлено:

каша пшеничная сварена, крупа хорошо разварилась, цвет желтый. Корейский салат с морковью не достаточно сварен, цвет светло-коричневый, без оварки. Суп картофельный с горохом не посолен. Картофель нарезан кубиком, сохранены орехи нарезки, горох разварился, превратился в пюре. Комплет Фруита посолен в меру. Корочка румяная, заваренная, масса на разломе ореховая, орехи обжарены, картофельное пюре без комочков, цвет желтый. Напиток из морозилки сварен, цвет бледно-розовый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

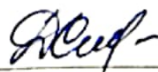
Председатель бракеражной комиссии



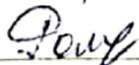
Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

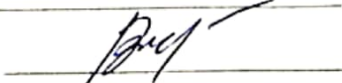


Е. В. Романцева



М/сестра (по согласованию) / _____

Родители (по согласованию) / Резинкина В.С.



С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством



Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 4 » октября 2023 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Резенкина ВС
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	