

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 » декабря 2023 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 11 ч. 00 мин.
обед 9 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				
Каша рисовая с малясом	205	10 - 2050	10 - 2050	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Сыр	20	10 - 200	10 - 197	-3
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Печенье	40	10 - 400	10 - 400	
ОБЕД				
Каша какао-клубничная	60	10 - 600	10 - 598	-2
Чай и/или ел. напитки с сахаром	205	10 - 2050	10 - 2050	
Котлета куриная	90	10 - 900	10 - 898	-2
Макарона отварные	150	10 - 1500	10 - 1503	+3
Соус смет.- томатный	50	10 - 500	10 - 500	
Сок	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки отмечено:
 каша молочная и рисовая крупы сварены вкрутую, рис хорошо разварен. Чай сладкий, цвет коричневый. сыр, хлеб, печенье соответствуют срокам годности. чай и/или ел. напитки с сахаром и сметаной не просрочены, макароны хорошо сварены и ел. соус сметанный сварен правильно, а соус томатный не доварился. котлеты и/или ел. напитки хорошо прожарены, корочка румяная. Масса на разное количество, порция котлет обычно приплюснутая. Макароны рассыпчатые, сок однородной без комочков.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии Коломина Е.М.

Члены комиссии: Д.Д. Сутырина Сутырина

Е. В. Романцева Романцева

М/сестра (по согласованию) / Иванова Н.В.

Родители (по согласованию) / Иванова Н.В. Иванова Н.В. Иванова Н.В.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева Л.Н.
Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 04 » декабря 2013 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Швецова Н.В.

класс « ___ »

ИИИ
9А¹кл

№	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 вкусу 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	+