

Дата проверки: « 06 » февраля 2024 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 фактический | Отклонения |
|-----------------------------------|---------------------|--------------|-----------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ЗАВТРАК | | | | |
| Варенье творожное со суш. молоком | 150 | 10 - 1500 | 10 - 1498 | -2 |
| Мед с сахаром | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Хлопко | 100 | 10 - 1000 | 10 - 1003 | +3 |
| Клей пшеничный | 50 | 10 - 500 | 10 - 500 | |
| ОБЕД | | | | |
| Борщ с капустой и картофелем | 205 | 10 - 2050 | 10 - 2053 | +3 |
| Пюре картофельное | 100 | 10 - 1000 | 10 - 1998 | -2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 10 - 1500 | 10 - 1500 | |
| Картофель вареный | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Клей пшеничный | 40 | 10 - 400 | 10 - 400 | |
| Клей картофельный | 50 | 10 - 500 | 10 - 499 | -3 |

В ходе проверки выявлено:

Варенье творожное со сушеном молоком - соль и сахар в меру, масса жидковатая однородная, корочка румяная. Мед не достаточно сладкий.
Борщ немного переварен. Овощи сохранили форму, картофель и картошка сварены. Цвет борща, цвет свеклы, сметаны видны. Пюре картофельное карамельного цвета, каша гречневая рассыпчатая, зерна хорошо сварены, сварены. Картофель вареный, цвет желтый, вкус картофеля.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии КМ Е.М. Коломина

Члены комиссии:
Д.Д. Сутырина Су
Е. В. Романцева Ром

М/сестра (по согласованию) / Муромова /
Родители (по согласованию) / Израилевич О.Н. /

С актом комиссии ознакомлена:
Заведующая производством Б Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 06 » февраля 2024 г.

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

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Журавлева Ольга Владимировна

9 класс «А»

| М.П. |

| № | 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 | |