

А К Т

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: «06» марта 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.
обед 14 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				
Машина, пшеничная с/м	205	10 - 2050	10 - 2050	
Соль	20	10 - 200	10 - 198	-2
Масло	10	10 - 100	10 - 100	
Корюшечки картофель с молоком	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	ОБЕДНО 10 - 400			
Хлеб ржаносеянец	25	10 - 250	10 - 252	+2
Суп картофель с горохом	205	10 - 2050	10 - 2050	
Комплект фруктов	90	10 - 900	10 - 903	+3
Творог картофельное	155	10 - 1550	10 - 1548	-2
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб ржаносеянец	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Машина пшеничная мелочная и пшеница старая, соль в меру. Крупа хорошо разваривается, цвет желтый. Корюшечки, картофель не достаточно сварены, цвет светло-коричневый, в картофеле также имеется некоторое количество. Хлеб светлый. Суп картофельный с горохом не досолон. Творог переварен и превратился в пюре с картофелем, сваренный отдельно нарезки. Комплект фруктов поделен в меру, корочки румяная, зеленые, кислая на вкус, арбузные. Творог картофельное - цвет желтый, поделено в меру, без комочков. Чай сварен

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Колы

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сутырина

Е. В. Романцева

Романцева

М/сестра (по согласованию) /

М/сестра

Бурякова

Родители (по согласованию) /

Родители

Муравьева Л.Н.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: «06» марта 2024 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Муравлева О. Н. 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 мощными средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	