

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: « 6 » сентября 2023 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 факти-ческий	Откло-нения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Масса пшеничная с маемлом	205	10 - 2050	10 - 2055	+5
сыр	20	10 - 200	10 - 203	+3
Маело	10	10 - 100	10 - 98	-2
Корженцы катикой с маемлом	200	10 - 200	10 - 197	-3
Хлеб пшеничный, хлеб докторский	40/25	10 - 400/250	10 - 400/250	
ОБЕД				
Сыр картофельный с горохом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Котлета Дружба	90	10 - 900	10 - 898	-2
Картофельное пюре	155	10 - 155	10 - 157	+2
Каша пшеничная	200	10 - 200	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 397	-3
Хлеб докторский	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Масса пшеничная с маемлом - соль и сахар в меру, без комочков, цвет желтый. Корженцы катикой с маемлом - цвет светло-коричневый, на вкус старший.
Сыр картофельный с горохом пересолен, горох хорошо наварился. Котлета Дружба - немного пересолено.
Масса на разломе ореховая, корочка румяная, запаривается, сырая котлет обильно припущенная.
Картофельное пюре посолено в меру, цвет желтый-розовый, масса без комочков. Каша пшеничная и маемлом сладкая, цвет розовый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Коломина Е.М. Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сутырина Д.Д. Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

Романцева Е.В. Е.В. Романцева

М/сестра (по согласованию)

М/сестра М/сестра

Родители (по согласованию)

Иванова Н.В. Иванова Н.В. Г.А.И. Г.А.И.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева Л.Н.

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 6 » сентября 20 23 г.

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

Ф.И.О.: Иванова Надежда Владимировна
 Инициативная группа, проводившая проверку
9 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 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	

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: « 15 » сентября 2013 г.

Проверен выход блюда 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 порце	Вес факти-ческий	Откло-пени
1	2	3	4	5
Каша из овсяных хлопьев с мажой	205	10 - 2050	10 - 2050	
Каша овсяная	40	10 - 400	10 - 400	
Каша манная	200	10 - 2000	10 - 2000	
Каша овсяная	40	10 - 400	10 - 397	-3
Булочки с повидлом, кориандром, мажой	205	10 - 2050	10 - 2052	+2
Машина французская	90	10 - 900	10 - 897	-3
Каша картофельная	155	10 - 1550	10 - 1530	
Машина картофельная	50	10 - 500	10 - 497	-3
Каша манная - с мажой	200	10 - 2000	10 - 2000	
Каша манная	40	10 - 400	10 - 400	
Каша овсяная	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Каша манная - варочная из овсяных хлопьев с мажой
картофельная, овсяная, булочки, каша овсяная хорошо разварена -
цвет, "Манна сладкая", цвет карамельный.
Булочки из овсяной мажой с кориандром и - карамелью,
картофельная мажой, цвет овсяный, цвет мажой розовый.
Машина французская - мажой, карамелью, цвет мажой розовый.
Каша манная - мажой, карамелью, цвет мажой розовый.
Машина картофельная, мажой на мажой с мажой.
Картофельная мажой с мажой, цвет мажой розовый.
Каша овсяная - мажой, карамелью, цвет мажой розовый.
Машина французская - мажой, карамелью, цвет мажой розовый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сутырина Д.Д.

Шереметьева Е.В.

Е. В. Романцева

Романцева Е.В.

М/сестра (по согласованию)

М/сестра

Родители (по согласованию)

Каргомышева Н.Р.

6А

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева Л.Н.

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: «13» сентября 2023 г.

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

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Кардашская Ю.Р.

6 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 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	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 21 » сентября 2023 г.
 завтрак 300 ч. мин. / обед 41 ч. 00 мин.

Индивидуальная группа, проводившая проверку
 Ф.И.О. Алиев Валерий Владимирович
 2 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 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, исключая повторы в смежные дни	+
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Составлены ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о состоянии 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.	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние системы горячего водоснабжения у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал мощными средствами и ветошью? А) да Б) нет	+