

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 13 » Октябрь 2023 г.
завтрак _____ ч. _____ мин. / обед 10 ч. 45 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Гордасова Светлана Васильевна Тисеев
4 класс « A »

№	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	

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: « 13 » Октябрь 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				
Каша молочная пшеничная из ^{двух круп}	105	10 - 2050	10 - 2050	
Булочки с сахаром	55	10 - 550	10 - 550	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 1997	-3
Клещевник	50	10 - 500	10 - 500	
ОБЕД				
Рассольник Ленинградский	205	10 - 2050	10 - 2050	
Твердые в соусе	110	10 - 1100	10 - 1100	
Лепешки картофельные	155	10 - 1550	10 - 1550	
Напиток плодово-ягодный	200	10 - 2000	10 - 200	
Клещевник	40	10 - 400	10 - 400	
Клещевник	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Каша из мягкой крупы, соль, сахар в меру, без комочков, цвет белый. Чай сладкий, цвет коричневатый. Рассольник Ленинградский посылан в меру, цвет белесый, вкус острый, рис хорошо разварен, картофель недоварен, добавлен на этапе. Твердые в соусе, соус без комочков, форма твердых круглая, мясо на порционных орешках. Напиток плодово-ягодный приготовлен из концентрата, не фруктового сладкий.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

Е.В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

М/сестра

Брычева Л.Н.

Родители (по согласованию) /

Родители

Торговая С.С.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева