

- 3. Романцева Е.В
- 4. М/сестра (по согласованию)
- 5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: «14» 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
<b>ЗАВТРАК</b>				
Мама из овсяной хлопьев	205	10 - 2050	10 - 2052	+2
Лесное	400	10 - 400	10 - 397	-3
Молотый сахар	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе из фруктов	40	10 - 400	10 - 400	
Желе из фруктов	25	10 - 250	10 - 255	+5
Фрукты с кашей и картофелем	205	10 - 2050	10 - 2050	
Компота из фруктов	90	10 - 900	10 - 902	+2
Лепешки картофельные	1035	10 - 1035	10 - 1032	-3
Каша овсяная с фруктами	50	10 - 500	10 - 500	
Желе из фруктов	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе из фруктов	40	10 - 400	10 - 400	
Желе из фруктов	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Мама из овсяной хлопьев вкусная, хлопья разварены хорошо, соль и сахар в меру. Молотый не сахарный, цвет коричневатый. Желе светлое. Фрукты с кашей светлые и картофельные и сметаной, пышными, не пережжены. Овсянка светлая хорошо, сахарный фруктовый карамель. Цвет бордовый - цвет светлый. Компота из фруктов овсяно-фруктовую форму. Хорошо прожарены, крошка румяная, липкая на жароле картофельная. Лепешки картофельные вкусные, цвет пышными, без комочков, картофель хорошо прожарены. Каршета хорошо прожарены, в меру соленая. Желе из фруктов

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет та выявлено

Председатель бракеражной комиссии

*Колы* Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина */ Шурин*

Е. В. Романцева *Ром*

М/сестра (по согласованию) */ Мур*

Родители (по согласованию) */ Муравлева ОН* */ Мур*

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

*Брычева*

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 14 » февраля 2024 г.  
завтрак 9 ч 00 мин. / обед 14 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку  
Ф.И.О: Муравлева Ольга Николаевна / Мур  
9 класс « 1 »

№	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	