

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: « 14 » марта 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9⁰⁰ 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				
Зеленый горошек консерв.	60	10 - 600	10 - 597	-3
Омлет картофельной	150	10 - 1500	10 - 1302	+2
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе фруктовое	50	10 - 500	10 - 500	
ОБЕД				
Желе фруктовое	40	10 - 400	10 - 400	
Миска свекольная	60	10 - 600	10 - 600	
Суп картофельной с мясом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Плов из риса	200	10 - 2000	10 - 1998	-2
Сок	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе апельсиновое	20	10 - 200	10 - 200	
Желе фруктовое	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Омлет картофельной - масса пыльная, на разломе ореховая, крошка румяная, соль в меру, толщина омлет 3 см. Чай не достаточно сладкий, цвет фруктового. Миска свекольная вкусная, сладковатая, свекла натерта на терке, хорошо проварена, цвет яркий. Суп картофельной с вермишелью не расолон. Картофель хорошо сваренная и сохранил свою форму, а вермишель калкого раскисела. Плов из риса вкусный, рис хорошо сварился и в то же время рассыпчатый. Цвет плова оранжевый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

Е.В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

М/сестра

Брычева

Родители (по согласованию) /

Родители

Муравьев О.Н

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 14 » марта 2024 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Муравлева Д. А. класс « А »

И.И.И.

№	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	