

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: « 16 » апреля 2024 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 фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Суп молочный с вермишелью	205	10 - 2050	10 - 2050	
Булочка домашняя	100	10 - 1000	10 - 1005	+5
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клещик шоколадный	20	10 - 200	10 - 198	-2
ОБЕД				
Суп картофельный с горохом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Турецкий суп с фасолью	100	10 - 1000	10 - 994	-3
Каша гречневая рассыпчатая	150	10 - 1500	10 - 1502	+2
Каша рисовая с изюмом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клещик шоколадный	40	10 - 400	10 - 403	+3
Клещик шоколадный	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Суп молочный с вермишелью рассыпчатой, вермишель не очень хорошо разваривалась, соль и сахар в меру. Булочка домашняя мягкая, пышная, вкусная. Чай не достаточно сладкий.
Суп картофельный с горохом изюмистый. Горох разваривался и превратился в пюре, картофель, соевый соус своей стороной нарезан мелко, хорошо сварен.
Турецкий суп с фасолью не десоль, тушеная капуста домашняя, соус ореховый без комочков, проварено хорошо.
Каша гречневая рассыпчатая с изюмом, вкусная, цвет вишневый.

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) /

Маркова Е.Г.

Родители (по согласованию) /

Муромцев Е.Г.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 26 » апреля 2024 г.
 завтрак 9⁰⁰ ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
 Ф.И.О: Муравьев Е.Г. | Маркова Е.Т.
Маркова Е.Т. ч. 4 класс «Б»

№	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	+