

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: « 19 » июня 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 30 мин.  
обед 13 ч. 00 мин. / в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес факти-ческий	Откло-нения
Вун. молочный с вермишелью	205	10 - 2050	10 - 2050	5
Каршешный каршеш с макаром	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Варени	30	10 - 300	10 - 300	
Моло сливочное	10	10 - 100	10 - 98	-2
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб овсянковый	25	10 - 250	10 - 247	-3
Овощи свеж.	ОБЕД 60	10 - 600	10 - 605	+5
Борщ со св. капустой, картоф., кур.	211	10 - 2110	10 - 2110	
Котлета "Дружба"	90	10 - 900	10 - 902	+2
Мясо картофельное	1035	10 - 1035	10 - 1035	
Капуста тушеная св.	50	10 - 500	10 - 500	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб овсянковый	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Вун. молочный с вермишелью не достаточно посолон  
вермишель некого разваривать, каршешный каршеш  
слабкой вкуской. Моло сливочное, соответствующ  
срокам годности. Борщ со свеклой, капустой, картофелем  
и сметаной и курицей вкуской, все в меру, овощи  
хорошо сварены и сохранили форму нарезки.  
Котлета "Дружба" хорошо прожарена, корочка румяная,  
на разломе масса однородная. Мясо картофельное,  
немного не досолон, без комочков. Капуста хорошо  
протушена, вкуской, цвет светло-коричневый. Чай  
сваренный

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

*Кол* Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина *Сут*

Е. В. Романцева *Ром*

М/сестра (по согласованию) / *Сестра*

*Коломина Л.Н.*

Родители (по согласованию) / *Морозова*

*Морозова Д.Ф.*

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

*Брычева*

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 19 » июня 2024 г.

завтрак 9 ч. 30 мин. / обед 13 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Ибрагимова Р. Р.

Алибаева Д.

« 2 июня 2024 »

№	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	