

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: «21» марта 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.
обед 10 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				
Мама французская с/м	205	10 - 2050	10 - 2050	
Чаша с сахаром и лимонной	207	10 - 2070	10 - 2070	
Бутерброд с сыром и ветчиной	50	10 - 500	10 - 496	-4
Тертый сыр	40	10 - 400	10 - 400	
ОБЕД				
Мкра морковная	60	10 - 600	10 - 594	-3
салатик. Лимонная заправка	205	10 - 2050	10 - 2052	+2
картофель с овощами и грибами	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Картофель с овощами и грибами	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб ржаной	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Мама и французская крупно перемолотая, крупна хорошо разморожена, соль и сахар в меру. Чаша с сахаром в холодильнике стаканы, кусочек лимона. На бутерброде сыр хорошо расплавлен, но бутерброд получился суховатым. Мкра морковная сладковатая, морковь натерта на терке. Салатик лимонная заправка слегка переборщил, чувствуется вкус соевого соуса, добавлена сметана. Картофель и рис хорошо сварены. Картофель с овощами и грибами в меру. Лимон и картофель карамелью и соевым соусом. Картофель с овощами и грибами сладковатый.

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

Бучаева

Родители (по согласованию) / Мур

Муромов В.Н.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 21 » марта 20 24 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 10 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Муравьева О.Н. _____
9 класс « А »

№	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	