

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: «22» февраля 20__ 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 фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Машина из гречневой крупы с соевым соусом	205	10 - 2050	10 - 2048	-2
Чаша с овощами и курицей	204	10 - 2040	10 - 2040	
Гулетератор с сыром	50	10 - 500	10 - 500	
Макаронные изделия	40	10 - 400	10 - 403	+3
ОБЕД				
Шкварки жареные	60	10 - 600	10 - 600	
Каша гречневая с овощами	200	10 - 2000	10 - 2048	-2
Макаронные изделия (шпатель)	200	10 - 2000	10 - 2004	+4
Макаронные изделия с сыром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Каша пшеничная	40	10 - 400	10 - 400	
Каша овсяная	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Машина из гречневой крупы десертная, крупная разваривается хорошо, соль и сахар в меру. Чаша с овощами в кастрюле с соусом из овощей. Гулетератор с сыром с сыром в соусе, соль хорошо разваривается.
Шкварки жареные не десертные, жарены в масле хорошо, каша гречневая с овощами в соусе, гулетератор с сыром с овощами хорошо, макаронные изделия (шпатель) - макаронные изделия, макароны, все вместе хорошо приготовлено.
Макаронные изделия с сыром, макароны, все вместе хорошо приготовлено.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сутырина

Е. В. Романцева

Романцева

М/сестра (по согласованию) /

М/сестра

Брычева

Родители (по согласованию) /

Муравьева О.В.

Муравьева

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 22 » февраля 20 24 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 10 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Муравьева О.В.

9 класс « А »

Муравьева

№	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	+