

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: 29 » Мая 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				
Каша молочная из греч. крупы	205	10 - 2050	10 - 2050	
Чай с сахаром и лимонками	207	10 - 2070	10 - 2070	
Бутерброд с сыром и колбасой	50	10 - 500	10 - 496	-4
Хлеб белый батон	40	10 - 400	10 - 400	
ОБЕД				
Щи картофельные	60	10 - 600	10 - 598	-2
Рапсовое масло	205	10 - 2050	10 - 2050	
Картофель отварной	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Каша гречневая	200	10 - 2000	10 - 2002	+2
Хлеб белый батон	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб белый батон	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Каша молочная из гречневой крупы перловатая, крупа не достаточно разварена, соль и сахар в меру.
Чай сладкий цвет светло-коричневый, в количестве столько кусочек лимона. Бутерброд с сыром и колбасой - сыр хорошо расплавлен, мягкий. Щи картофельные сладковатые, картофельная капуста на терке хорошо сварена.
Рапсовое масло хорошего качества, многократно очищено. Рее и картофель хорошо разварены, мягкие.
Картофель отварной - приуса и картофель нарезают кубиками, фарш соевый, в картофель чист.
Каша гречневая, вкусная, цвет белый.

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) /

Родители (по согласованию) /

Гордеев С.С.

Гордеев С.С.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 23 » Май 2024 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.Ф.И.О: Гордеев С. С. Инициативная группа, проводившая проверку4 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	+