

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: «28» декабря 2023 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 | Откло-нения |
|--------------------------|---------------------|--------------|-----------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ЗАВТРАК | | | | |
| Омлет из птицы с соусом | 70/50 | 10 - 700/500 | 10 - 700/500 | |
| Макарона отварные | 150 | 10 - 1500 | 10 - 1497 | -3 |
| Чай с сахаром | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Хлеб французский | 30 | 10 - 300 | 10 - 298 | -2 |
| ОБЕД | | | | |
| Суп куриный с макар. оф. | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Омлет из птицы | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2004 | +4 |
| Сок | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Хлеб пшеничный | 40 | 10 - 400 | 10 - 400 | |
| Хлеб французский | 25 | 10 - 250 | 10 - 250 | |

В ходе проверки выявлено:

Омлет из птицы совсем нежный, масса на разломе однородная, корочка румяная. Макароны рассыпчатые, хорошо сварены. Чай не достаточно сладкий, цвет коричневый. Хлеб белый.

Суп картофельный с вермишелью не солен.

Картофель хорошо сварился, соцветия оформлены, вермишель нежного вкуса. Омлет из птицы нарезан в меру. Птица нарезана кубиками, соуса - много, рис хорошо сварился, в то же время рассыпчатый.

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*

Родители (по согласованию) / *Кардамышев Ю.Р.* *ЕВ* *6А*

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 28 » декабря 2023 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
 Ф.И.О: Кардашская Ю.Р
 6 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 | |