

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Коломина Е.М.
2. Сутырина Д.Д.
3. Романцева Е.В.
4. Миссера (по согласованию)
5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: « 29 » сентября 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.П.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактически	Отклонение
1	2	3	4	5
Масса "Фрукты"	ЗАВТРАК 205	10 - 2050	10 - 2048	-2
Масло слив	10	10 - 100	10 - 100	
Хлеб вареное высушено	40	10 - 400	10 - 400	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Хлеб галетный	20	10 - 200	10 - 200	
Хлеб пшеничный	0125	10 - 250	10 - 250	
Мясо, у свинины капуста с картошкой	205	10 - 2050	10 - 2050	
Биточки у птицы	90	10 - 900	10 - 904	+4
Сыр смет. с творогом	50	10 - 500	10 - 502	+2
Макар. ур. отварные	150	10 - 1500	10 - 1498	-2
Картоф. ур. с соусом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб галетный	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Масса "Фрукты": выжата, заморожена крупа и пшено
коричневое разваривается, соль и сахар в меру. Чай
слабкий. Мясо у свинины капуста с картошкой и
сметаной не доварены, картошка и картошка
крупного не доварены, пшеничные. Биточки у
птицы хорошо прожарены, корочки румяные
масса на разном уровне. Сыр без комочков,
крупного пережарен. Макароны крупного не доварены.
Картошка у сметаной соус слабкий с небольшим
кислинкой, соуски сметаной

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

Миссера (по согласованию) /

Миссера

Родители (по согласованию) /

Родители

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.П. Брычева

Л.П. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: «29» января 2024 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
 Ф.И.О: Родина Ольга Анатольевна
7 класс «В»

№	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	+