

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: «24» июня 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 30 мин.
обед 13 ч. 00 мин./ в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Откло-нения
Макароны триплекс с сыром	2 205	10 - 3 2050	10 - 2050	5
Чай с сахаром	ЗАВТРАК 100	10 - 2000	10 - 2000	
Масло сливочное	10	10 - 100	10 - 103	+3
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлебцы	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб диетический	50	10 - 500	10 - 496	-4
Овощи свежие	ОБЕД 600	10 - 600	10 - 602	+2
Чай из св.картфель с карт.еже	211	10 - 2110	10 - 2110	
Зиточки из пшени	90	10 - 900	10 - 902	+2
Соус смет. с томатом	50	10 - 500	10 - 500	
Риса триплексный	150	10 - 1500	10 - 1500	
Сок	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб диетический	25	10 - 250	10 - 2500	

В ходе проверки выявлено:

Макароны триплексные с сыром рассыпчатые, хорошо сварены, сверху разобран сыр. Чай сварен, цвет коричневый. Масло, хлеб пшеничный светловатый, слегка горьковатый. Чай из св.картфель с картошкой, сметаной и курицей вкусные, овощи хорошо сварены и сокращены брусочками. Зиточки из пшени в меру пропечены, корочка румяная, масса не разваливается. Соус сметан-ный с томатом без комочков. Цвет светлокоричневый, сок однородный.

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) Оксана М.

Родители (по согласованию) Ибрашимова Р. Т.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 24 » июня 2024 г.
 завтрак 9 ч. 30 мин. / обед 13 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Ибрашова Р.Ф.

Абдураманов

2 июня 2024

№	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 циклическое 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	