

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: « 13 » февраля 2025 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 факти-ческий	Откло- нения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Вуфле творожное со сущ. мол.	150	10 - 1500	10 - 1500	
оррукти (яблоко)	100	10 - 1000	10 - 997	-3
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 250	
Хлеб darkееееее	25	10 - 250	10 - 250	
Чесн. севярааа	200	10 - 2000	10 - 2000	
Икра овооооооо	60	10 - 600	10 - 604	+4
Пасорыиик Ленинградееее	205	10 - 2050	10 - 2050	
Псаркое щ птисси (ориле)	200	10 - 2000	10 - 2002	+2
Нареее щ агор заморозеенн.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничкий	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб darkееееееее	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Вуфле творожное со сущенной молоком - масса орружд-
ная на жаренье, корочка румяная, цвет на жаренье
белый. Хлеб свежий, яблока сладкие, вкусные. Чесн.
не достаточно сладкий. Икра овооооооо: свежая,
пикантная, вкусная. Овощи натерты на терке, много
сладкая. Пасорыиик Ленинградееее, цветная, крупная
петрушка, картофель толще. Цвет капусты вкус
свежий, сочный, добавлена сметана. Псаркое щ ориле
птицы нежное не досолено. Картофель и пшеница
качественная кубиком, все хорошо протушено. Нареее щ
замороженных агор сладкий, 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) / *Белуцков А.А.*

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 13 » февраля 2025 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 14 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О:

Белусов А.А.

4 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	