

проверки бракеражной комиссии в составе:

- Дата проверки: « 18 » сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес факти-ческий	Откло- нения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Капша Дружба	205	10 - 2050	10 - 2055	+5
Магдо бив	10	10 - 100	10 - 100	
Сыр перемысли	20	10 - 200	10 - 197	-3
Маги с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	ОБЕД 40	10 - 400	10 - 402	+2
Хлеб зерновой	25	10 - 250	10 - 250	
Сыр кармаш с бодобалом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Курица туш. с морковью	100	10 - 1000	10 - 1000	
Магма гречневая рассыпч.	150	10 - 1500	10 - 1498	-2
Картофель вар. запеченный	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб зерновой	25	10 - 250	10 - 250	

Кама Дружба состоит из риса и пшена. Крупою хорошо разварившейся кама имеет желтоватый цвет, белая, соль и сахар в меру. Мало кисловат. Зернами горючими. Чашу не достаточно сладкой. Суп картофельный с горохом не дурен. Горох разваренный и превращенный в кашу, картофельный кисловатый. Картофель пшеничный с морковью нарезан кубиками, имеет приятный морковный цвет, хорошо проварен. Зелень лука, зерна хорошо набухли и разварены. Картофель сладкий с кефиром кисловатый, цвет белесоватый.

Khay

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

Родители (по согласованию) / Белозубов А. А.

Заведующая производством

Д.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 18 » февраля 2025 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О:

Белюсова А. А.

7 класс « 1 »

1

№	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	