

А К Т

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Киселева Д.Д.
2. Сутырина Д.Д.
3. Семенова М.С.
4. М/сестра (по согласованию)
5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: « 11 » июня 20 25 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.
обед 13 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				
Кашиа Дружба вязкая	205	10 - 2050	10 - 2050	
Бутерброд с повидлом	50	10 - 500	10 - 500	
Каша рисовая с молоком	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб ржаной	50	10 - 500	10 - 498	-2
Суп картош. с макар. изв. кур	206	10 - 2060	10 - 2060	
Винегрет с огурцами	100	10 - 1000	10 - 1000	
Салат картофельный	155	10 - 1550	10 - 1547	-3
Сок	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб ржаной	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

Кашиа Дружба (рис + пшено) вязкая, крупы хорошо разварилась, соль и сахар в меру. Картофельные пюре в молоке не достаточно сладкое, цвет светло коричневатый, и цвет картофеля, запах, хлеб белый. Суп картофельный с вермишелью хорошо переварен, картофель хорошо сварен и сохранил форму картофеля, вермишель хорошо переварена. Винегрет хорошо промаринован, корочка ржаная, масса на разрезе однородная, сое без комочков. Салат картофельный в меру посолен, цвет желтоватый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Д.Д. Сутырина

Члены комиссии:

Д.Д. Киселева

М.С. Семенова

М/сестра (по согласованию) / Суслова Л.А. /

Родители (по согласованию) / Воронцова Р.Р. /

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 11 » июля 2025 г.

завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 13 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Ибрагимова Римша Хаматовна Ибрагимова
 _____ класс « _____ » 300р.

№	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	+