

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: « 04 » Октябрь 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.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес факти-ческий	Откло-нения
1	2	3	4	5
Мама и пшенной крупы с/м	ЗАВТРАК	10 - 2000/50	10 - 2000/5	
Масло сливочное	10	10 - 100	10 - 103	+3
Яйцо вареное вкрутую	1 шт/40г	10 - 10 шт	10 - 10 шт	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 250	
Хлеб фаршированный	ОБЕД	10 - 250	10 - 248	-2
рассольник Ленинградский	205	10 - 2050	10 - 2050	
Томаты консервные	110	10 - 1100	10 - 1104	+4
Мясо картофельное	155	10 - 1550	10 - 1548	-2
Кассель из сока плодового крист.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	30	10 - 300	10 - 300	
Хлеб фаршированный	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Мама и пшенная крупы с маслом, сливочное, соль и сахар в меру. Цвет кашки желтый. Масло слив. соев. срок годности. Чай не растапливался, цвет корочковой. Рассольник Ленинградский цветовой, не растапливался. Картофель и крупа пережарились. Мясо картофельное посолено в меру, без комочков, цвет желтый. Томаты консервные имеют круглую форму, еще ортодромной без комочков. Кассель из плодового сока сладкой, вкусной, без комочков, цвет белый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 04 » октября 2020 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Лущина О.А. _____ 1 шт
5 класс « Б »

№	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	