

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: « 02 » Апреля 2025 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.
обед 14 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				
Макар. изе. прие. с. с. с. с.	205	10 - 2050	10 - 2050	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Бутерброд с повидлом	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 496	-4
Хлеб ржанесеченый	ОБЕД	10 - 500	10 - 500	
Суп картофель с овощами (горюх)	200	10 - 2000	10 - 2000	
Котлета куриная (пюре)	90	10 - 900	10 - 897	-3
Пюре картофельное	155	10 - 1550	10 - 1553	+3
Соус смет. с томатом	50	10 - 500	10 - 498	-2
Кисель из сока	200	10 - 2000	10 - 2004	+4
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб ржанесеченый	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Макарон. хорошо разварилась, в то же время рассыпчатая -
т.е. соль в меру. картофель порезан кусочками с. с. с. с.
Чай сладкий, без корочек. Хлеб свежий, повидло густое
вязкое, чистое, суп гороховый не досолен. Горюх пережарен
превратился в кашу, картофель хорошо сварился и с. с. с. с.
котлета куриная, котлета куриная посолена в меру,
картофельное пюре, картошка ржаная, кисель из сока
содержит. Пюре картофельное не досолено, картофеля
пюре, без комочков цвет пюре белый. Соус сметанный
и тоже без комочков. Кисель из брусничного сока сладкий,
вязкий.

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: « 02 » апреля 2025 г.

завтрак 11 ч. 00 мин. / обед 9 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Котов Максим Николаевич

5 класс « А »

Ж

№	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	