

АКТ

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Коломина Е.М.
2. Сутырина Т.Т.
3. Романцева Е.В.
4. М/сестра (по согласованию)
5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: «06» Мая 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				
Каша «Дружба» вязкая	205	10 - 2050	10 - 2050	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Сыр порционный	20	10 - 200	10 - 197	-3
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб дарницкий	500	10 - 500	10 - 500	
Суп картофель с овощами (горох)	200	10 - 2000	10 - 2000	
Курица тушеная с морковью	100	10 - 1000	10 - 1004	+4
Каша гречневая рассычатая	150	10 - 1500	10 - 1498	-2
Канелет. из ягн. фарша.	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб дарницкий	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Каша «Дружба» вязкая, соль и сахар в меру. Крупно: рис и пшено хорошо разварены. Чай не достаточно сладкий. Сыр кусочек, срок годности срок. Суп гороховый не досолен. Горох переварен и превращен в кашу, а картофель хорошо сварился и сохранил форму кубиков. Курица тушеная хорошо протушилась, порезана кубиками, с добавлением моркови, чеснока. Каша гречневая рассычатая. Зерна риса хорошо прожарены. Канелет из ягн. фарша, сладкий соус.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) / Вордуба С.С.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 06 » мая 20 25 г.завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О. Пердеев Светлана Станиславовна
5 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 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	