

проверки бракеражной комиссии в составе:

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

Дата проверки: « 09 » октября 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 фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Каша из манной крупы с/м	200г	10 - 2000/50	10 - 2000/50	
Фрутовый сок с сахаром	50	10 - 500	10 - 504	+4
Каша с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клец фаршесекесей	50	10 - 500	10 - 494	-3
ОБЕД				
Омлет соевый	60	10 - 600	10 - 598	-2
Суп картофельный с горохом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Котлет. Фрикадельки	90	10 - 900	10 - 902	+2
Тюре картофельное	155	10 - 1550	10 - 1550	
Салат салат. с томатом	50	10 - 500	10 - 500	
Напиток лимонный	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клец песочный	30	10 - 300	10 - 300	

В ходе проверки выявлено:

Каша из манной крупы устоятая, соль и сахар в меру. Фрутовый сок с сахаром - сок порошкового производства. Каша сладкая, цвет карамельный, перед едой. Суп картофельный с горохом немного пересолен, горох переварился, а картофель сожрался, ошпарен кипятком. котлета фрикадельки фаршесекесей, жареной прожарены, корочка румяная, ошпаренная приплюснутая, масса на разломе однородная. Тюре картофельное посолено в меру, без комочков. Напиток лимонный сладкий.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

*Е.М. Коломина*

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

*Д.Д. Сутырина*

Е. В. Романцева

*Е.В. Романцева*

М/естра (по согласованию) /

*М/естра*

*Брычева Л.Н.*

Родители (по согласованию) /

*Захаров А.Р.*

*Брычева Л.Н.*

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

*Брычева Л.Н.*

Л.Н. Брычева

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: « 9 » октября 2024 г.  
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Захаров Ю. Р.  
7 классе « А »

ЗЗ

№	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 шкличное 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	+