

проверки бракеражной комиссии в составе:

- Дата проверки: « 10 » Апреля 2025 г.

(_____)

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Откло- нения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Зер. каша	60	10 - 600	10 - 600	
Омлет картофельный	150	10 - 1500	10 - 1497	-3
Лоджия	40	10 - 400	10 - 405	+5
Чаша с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клуб пшеничный	ОБЕД 50	10 - 500	10 - 500	
Клуб картофельный	60	10 - 600	10 - 596	-4
Клуб из пшеницы	200	10 - 2000	10 - 2000	
Суп картофель. с макар. изв.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Макарик апельс.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клуб пшеничный	50	10 - 500	10 - 497	-3
Клуб дегрессивный	25	10 - 250	10 - 254	+4

Омлет картофельной корочкой пропекся, корочка румяная
желтоватая, масса на разломе ореховая. Вкусен
омлет 3 см. Цвет светло-коричневый не достаточно
старше. Клуб овальный. Зел. корочка и белок с соев. крошкой
покрыты. Суп не охотен. Вкусен переваренный, а
картофель сохранил форму каретки и хорошо сварен.
В пробо не рассыпчатый, хорошо сваренный, пресный
картофельный, соев. в меру. Напиток старший
вкусом, цвет желтоватый

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Клз Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) / Комов П Н

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Д.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 10 » сентября 20 25 г.
 завтрак 11 ч. 00 мин. / обед 9 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Котель Матвей Николаевич Кол
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 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	