

АКТ

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: « 12 » сентября 20 24 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 10 мин.  
обед 11 ч. 00 мин./ в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Отно- шение
1	2	3	4	5
Сырник творожный со сметан. соусом	ЗАВТРАК 150	10 - 1500	10 - 1503	+3
Фрукты яблоко	100	10 - 2000	10 - 2000	
Желе пшеничной	25	10 - 250	10 - 248	-2
Желе вареньежелей	25	10 - 250	10 - 250	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
ОБЕД				
Ов. свекла (перезолен)	60	10 - 600	10 - 596	-4
Картофель печеный	205	10 - 2050	10 - 2050	
Картофель и пшеница (фасоль)	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Картофель и сыр вареный	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе пшеничной	50	10 - 500	10 - 500	
Желе вареньежелей	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Сырник творожный хорошо запеклось, корочка румяная.  
Желе на разрезе однородное. Толщина сырной 3 см.  
сахар в меру. Чай сладкий цвет коричневатый.  
Картофель печеный не пережарен. Крупа и  
картофель хорошо сварены. Картофель сохранил  
свою форму, добавлена сметана.  
Картофель и фасоль нежного пережарено.  
Фасоль нарезана кубиком и картофель толще. Всё  
хорошо проварено и форма нарезки сохранена.

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: « 12 » сентября 20 24 г.  
завтрак 9 ч. 10 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О. Ахмадова Марина Александровна  
3 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 никличное 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 сменного белья у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	