

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: « 13 » Марта 20 25 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				
Сырники творожные с яблоками сухими	150	10 - 1500	10 - 1498	-2
Сырники (яблоко)	100	10 - 1000	10 - 1003	+3
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 250	
Хлеб ржаной	25	10 - 250	10 - 250	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Мкра овощная	60	10 - 600	10 - 597	-4
Пассолысок Ленинградский	200	10 - 2000	10 - 2000	
Пирожок из фарша птичьего	200	10 - 2000	10 - 2005	+5
Пирожок из фарша заморожен.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб ржаной	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Сырники творожные мелкие хорошо пропеченные, корочка румяная, масса на разрыве однородная, соль и сахар в меру. Яблоки сладкие сухие. Хлеб светлее. Чай не достаточно сладкий. Пассолысок Ленинградский немного пересолен, цвет выветился, виле сухих, крупа хорошо наварилась, картофелем сокращен фарш, нарезки тоже хорошо сварены, добавлена сметана. Пирожок из фарша птичьего выжарен, соль в меру. Фарш и картофель хорошо протушены. Пирожок из фарша замороженный фарш не достаточно сладкий.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина *Д.Д. Сутырина*

Е. В. Романцева *Е.В. Романцева*

М/сестра (по согласованию) / _____

Родители (по согласованию) / *Сутырина Д.Д.* _____

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 13 » Марта 2025 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Сергеев Валерий Сергеевич
5 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 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	