

проверки бракеражной комиссии в составе:

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

Дата проверки: « 14 » ноября 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 блюд по меню | Вес по норме | Вес фактический | Откло- нения |
|---------------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ЗАВТРАК | | | | |
| Сырники творож. с молоком сгущ. | 150 | 10 - 1500 | 10 - 1500 | |
| Бр. яблоко | 100 | 10 - 1000 | 10 - 1003 | +3 |
| Хлеб пшеничный | 25 | 10 - 250 | 10 - 250 | |
| Хлеб дарницкий | 25 | 10 - 250 | 10 - 246 | -4 |
| Чай с сахаром | 2000 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Супчик соевый | 60 | 10 - 600 | 10 - 602 | +2 |
| Рассольн. Ленинградский | 205 | 10 - 2050 | 10 - 2050 | |
| Жаркое из птицы (фарш) | 200 | 10 - 2000 | 10 - 2000 | |
| Вареники из яиц заморожен. | 200 | 10 - 2000 | 10 - 1997 | -3 |
| Хлеб пшеничный | 25 | 10 - 250 | 10 - 250 | |
| Хлеб дарницкий | 25 | 10 - 250 | 10 - 250 | |

В ходе проверки выявлено:

Сырники творожные с молоком сгущенным - масса
пожилая, на разломе орбиторная, корочка румяная.
Чай сладкий, цвет коричневый, хлеб естественный.
Рассольник Ленинградский нежной консистенции, за
счет супчиков, крупа и картофель хорошо сварены,
добавлена сметана. Жаркое из птицы в меру посолено,
птица и картофель сварены фаршем каретным, не
переварены. Вареники из замороженных обрешены
сладким, вкусной, цвет желтый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму

нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Колодина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

С актом комиссии ознакомлена:

Зав. столовой производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 14 » ноябрь 2024 г.
 завтрак 9 ч. 10 мин. обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
 ФИО: Журавлев Ольга Николаевна
9 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, во все дни | |
| | 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. | Обнаруживаются 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) частично | |
| 15. | Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ведрошью? | + |
| | А) да | |
| | Б) нет | |