

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: «16» октябрь 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 факти-ческий	Откло-нения
1	2	3	4	5
Каша гречневая с/и	ЗАВТРАК 05	10 - 2050	10 - 2050	
Масло сливочное	10	10 - 100	10 - 100	
Сыр пересоленный	20	10 - 200	10 - 198	-2
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 403	+3
Хлеб ржаной	ОБЕД 25	10 - 250	10 - 250	
Ов. св. (рублен)	60	10 - 600	10 - 600	
Суп картофель с горохом	200	10 - 2000	10 - 2000	
Теряж по-староказачески	100	10 - 1000	10 - 1004	+4
Макарона отварные	150	10 - 1500	10 - 1500	
Напиток из ягод заморожен	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб ржаной	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Каша гречневая молочная - пшеноватая, соль и сахар в меру. Масло и сыр соответствует срокам годности. Чай не достаточно сладкий, цвет бледно-коричневый. Хлеб светлый. Суп картофельный с горохом мелкого не довлен. Теряж не доварен, пшеноватый, карто-фель мягкой, хорошо сварен и сохранил форму нарезки. Ягоды нарезаны, заморожены, мякоть сое ораторской без косточек. Макароны рассыпчатые. Напиток из замороженных ягод сладкий, вареной, цвет бесцветный.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Кол Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сут

Е. В. Романцева

Ром

М/сестра (по согласованию) / Ис

Бушарова АА

Родители (по согласованию) Захаров Ю.Р

За

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Бры
Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 16 » октябрь 2024 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
 Ф.И.О: Захаров Ю.Р
7 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, 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	+