

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Колосина Е.М.
2. Сутырина Д.Д.
3. Романцева Е.В.
4. Мещеряков А.В.
5. Родионова О.А.

Дата проверки: « 16 » декабря 20 24 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин. обед 11 ч. 00 мин. в присутствии зав. производством Бригидовой Д.И.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактически	Отклонение
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Каша молочн. из гречн. круп есс	200/5	10 - 2000/50	10 - 2000/50	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Булгур с повидлом	50	10 - 500	10 - 498	-2
Хлеб диетический	50	10 - 500	10 - 500	
ОБЕД				
Рис из св. капусты с кетч. соус	205	10 - 2050	10 - 2050	
Компот из фруктов	90	10 - 900	10 - 897	-3
Макар. из фарш. отварные	150	10 - 1500	10 - 1504	+4
Соус смет. с томат.	50	10 - 500	10 - 500	
Сок	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 250	
Хлеб диетический	50	10 - 500	10 - 498	-2

В ходе проверки выявлено:

Каша молочная из гречневой крупы жидковатая, хотя и гречка хорошо проварилась, соль и сахар в меру. Чай сладкий, цвет светло-коричневый. Рис из свеклы, капуста в картофельном не достаточно посолены. Капуста немного не доварена, жидковатая, картофель хорошо сварился. Компот из фруктов хорошо проварился, корочка румяная, масса на дне однородная. Макароны отварные, соус сметанный с томатом без комочков, в меру посолен. Хлеб светлый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Колосина Е.М. Колосина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Д.Д. Сутырина

Е.В. Романцева

Е.В. Романцева

Мессер (по согласованию)

Мессер

Родители (по согласованию)

Родионова О.А. Родионова О.А.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Д.И. Бригидова Д.И. Бригидова

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 16 » декабрь 2024 г.

завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О.

Родина Ольга Анатольевна

класс « 8б »



№	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	+