

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: « 20 » ноября 20 24 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 10 мин.  
обед 14 ч. 00 мин./ в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блюд	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
<b>ЗАВТРАК</b>				
Варенный молочный с вермишелью	205	10 - 2050	10 - 2050	
Масло с сахаром и лимонами	200/7	10 - 2000/70	10 - 2000/70	
Клей песочный	50	10 - 500	10 - 498	-2
Крепыш (блинчик)	200	10 - 2000	10 - 2004	+4
<b>ОБЕД</b>				
Торт со св. капустой, картош. чешей	205	10 - 2050	10 - 2050	
Котлета картофельная	90	10 - 900	10 - 903	+3
Люре картофельное	103,5	10 - 10350	10 - 103050	
Капуста тушеная с ветч.	50	10 - 500	10 - 502	+2
Напиток из плодов и ягод суш.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клей песочный	50	10 - 500	10 - 500	
Клей сахарный	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Варенный молочный с вермишелью - не достаточно соли и сахара. Вермишель хорошо евафелава, не раскисла. Чай сладкий, цвет коричневый, добавлен лимон в каждый стакан. Блины сладкие. Торт со свежей капустой, картошечкой по норме, цвет белый. Омлет вкраплен фарш картофеля, добавлена сметана. Котлета картофельная - форма овально приплюснутая. Хорошо протарана, корочка румяная. Люре картофельное - цвет желтоватый, масса однородная без комочков. Капуста хорошо протушена, соль в меру, цвет светло-коричневый. Напиток 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)

*М.сестра*

Родители (по согласованию)

*Родители*

*Муромов О.Н.*

С актом комиссии ознакомлена

Заведующая производством

*Л.Н. Брычева*

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 20 » ноября 20 24 г.  
 завтрак 9 ч. 10 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: 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 информационное 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.	Проводятся ли уборки 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) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	