

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: « 18 » Марта 2025 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				
<u>Каша Дружба</u>	<u>205</u>	<u>10 - 2050</u>	<u>10 - 2050</u>	
<u>Масло сливочное</u>	<u>10</u>	<u>10 - 100</u>	<u>10 - 103</u>	<u>+3</u>
<u>Соус</u>	<u>20</u>	<u>10 - 2000</u>	<u>10 - 198</u>	<u>-2</u>
<u>Масло с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>10 - 2000</u>	<u>10 - 2000</u>	
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>ОБЕД 40</u>	<u>10 - 400</u>	<u>10 - 398</u>	<u>-2</u>
<u>Хлеб дарницкий</u>	<u>25</u>	<u>10 - 250</u>	<u>10 - 253</u>	<u>+3</u>
<u>Суп картофель с горохом</u>	<u>200</u>	<u>10 - 2000</u>	<u>10 - 2000</u>	
<u>Курочка тушен. с морковью</u>	<u>200</u>	<u>10 - 1000</u>	<u>10 - 1000</u>	
<u>Каша гречневая рассыпчатая</u>	<u>150</u>	<u>10 - 1500</u>	<u>10 - 1500</u>	
<u>Напиток из шиповника</u>	<u>200</u>	<u>10 - 2000</u>	<u>10 - 2000</u>	
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>10 - 500</u>	<u>10 - 500</u>	
<u>Хлеб дарницкий</u>	<u>25</u>	<u>10 - 250</u>	<u>10 - 250</u>	

В ходе проверки выявлено:

Каша Дружба цветовата, рис и пшено хорошо разваре-
лись, соль и сахар в меру. Масло сливочное, цвет коррект-
ный. Хлеб белый. Суп картофельный с горошком (горох)
не располз. Горох переварился и превратился в кашу,
а картофель сохранил форму нарезки. Курочка туше-
ная, нарезка кубиками, хорошо протушена, сое-
корочкой без комочков, добавлена морковь. Каша
гречневая рассыпчатая, посолена в меру, зерна
гrecки хорошо разварены. Напиток из шипо-
вовника сладкий, вкусный

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму. нет

Председатель бракеражной комиссии

КШ Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

ДС

Е. В. Романцева

Ром

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) / Сидорова В.С.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 18 » Марта 20 25 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Дружников Валерий Сергеевич СР
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 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	