

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: «22» сентября 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 фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Масса пшеничная молочная из гречневой крупы с маслом - соль и сахар в меру	205	10 - 2050	10 - 2050	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Горьковские бутерброды	50	10 - 500	10 - 497	-3
Клей пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
ОБЕД				
Борщ из св. капусты с картофелем и сметаной	205	10 - 2050	10 - 2050	
Биточки румяные с сахаром	40/30	10 - 400/300	10 - 403/300	+3
Шпоре картофельное	103,5	10 - 1030,50	10 - 1030,50	
Капюлетка тушеная светл.	50	10 - 500	10 - 497	-3
Напиток из плодов шиповника с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клей пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Желе с варенье	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Масса пшеничная молочная из гречневой крупы с маслом - соль и сахар в меру. Крупа хорошо разварилась. Чай сладковатый, цвет коровяковый. Борщ из св. капусты с картофелем и сметаной хорошо сварился и сократился, форма каретки, цвет борща - цвет свеклы. Биточки румяные хорошо пропечены, корочка румяная, запаривается. Масса картофеля умеренно соленая, цвет светло-коричневый, каретка соломкой. Шпоре картофельное не досолено, цвет желтоватый, без комочков. Напиток сладковатый, цвет светло-коричневый.

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) / Гордеева

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 22 » сентября 2025 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
 Ф.И.О: Гордеева Светлана Владимировна
8 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 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	