

АКТ

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: «24» сентября 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 10 мин.
обед 11 ч. 00 мин. в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Откл. от нормы
1	2	3	4	5
Машина из овсянки хлопьев сыв. АВТРА 205	100	10 - 2050	10 - 2050	
Корейский салат с морковью	40	10 - 200	10 - 200	
Селедочка	25	10 - 400	10 - 405	+5
Клео персиковый	25	10 - 250	10 - 250	
Клео апельсиновый	25	10 - 250	10 - 248	-2
Масло сливочное	ОБРА	10 - 100	10 - 100	
Сыр св. (суффле)	60	10 - 600	10 - 597	-3
Суп картофель с макаронами	200	10 - 2000	10 - 2000	
Тунец из омега 3 тунца	100	10 - 1000	10 - 1000	
Макаронки отварные	150	10 - 150	10 - 150	
Каноник из пловов ила мадуру.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клео персиковый	50	10 - 500	10 - 500	
Клео апельсиновый	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Машина из овсянки хлопьев, вкусная, зернового перемолота, хлопья хорошо развариваются! Посолена в меру, сахар больше в меру. Корейский салат с морковью, сладкий, цвет светло-коричневый, без омарка. Масло слив., клео соответствуют срокам годности.
Суффле светлеет, крутит зернышки, цвет ярко-зеленый.
Суп картофельный с вермишелью не переварен.
Вермишель переваривается, картофель сохранил форму, не развалился, мягкий. Тунец из омега 3 тунца, посолено в меру, омега кареано кубиками, соус ореховый, без комочков.
Каноник сладкий. Цвет коричневатый.
нет

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Е. В. Романцева

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: «24» сентября 2024 г.
завтрак 9 ч. 10 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Ахмадова Марина Александровна
3 класс «Б»

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	f
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	f
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	f
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	f
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	f
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	f
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	f
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	f
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	f
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	f
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	f
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	f
	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	f
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	f
	Б) нет	