

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: « 25 » Апреля 2015 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.
обед 14 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
Кашиа пшенич. молоч. и пш. кр с вар. <u>ЗАВТРАК</u>	<u>205</u>	10 - 2050	10 - 2055	+5
Хлеб баранч.	<u>40</u>	10 - 400	10 - 400	
Корейск. капуста с морковью	<u>200</u>	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	<u>50</u>	10 - 500	10 - 496	-4
ОБЕД				
Пересоленик Ленинградский	<u>205</u>	10 - 2050	10 - 2050	
Фасоль лисо-крупяная	<u>60/50</u>	10 - 600/500	10 - 600/500	
Кашиа гречневая рассыпчат.	<u>150</u>	10 - 1500	10 - 1498	-2
Чай с сахаром	<u>200</u>	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	<u>50</u>	10 - 500	10 - 500	
Хлеб французский	<u>25</u>	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Кашиа пшеничная молочная и пшеничная крупная с морковью
вареная рассыпчатая, соль более в меру. Крупа хорошо разварена,
цвет желтый. Хлеб варено-выпеченный.
Корейская капуста имеет недолгий срок, сахар в меру.
Хлеб светлый. Пересоленик Ленинградский пересолен, имеет
недолгий срок от маркированной даты. Крупа и
картофель хорошо сварены. Фасоль лисо-крупяная
после варки в меру, форма крупная, сое ореховый без
комочков. Кашиа гречневая рассыпчатая, не досолена.
Чай сладкий, цвет карамельный.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

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: « 25 » апреля 2025 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Котова Татьяна Николаевна
5 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 циклическое 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	