

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: « 26 » ноября 20 24 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	Отклонения
1	2	3	4	5
Каша молочная у риз. кр. сред	ЗАВТРАК	10 - 2050	10 - 2050	
Какао с молоком	200	10 - 2000	10 - 2000	
Легеня	40	10 - 400	10 - 400	
Масло сливочное	10	10 - 100	10 - 104	+4
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 250	
Хлеб дарницкий	ОБЕД	10 - 250	10 - 248	-2
Щука свекольная	60	10 - 600	10 - 603	+3
Суп картофельный с макар.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Тушеная у филе птицы	100	10 - 1000	10 - 1000	
Каша гречневая рассыпчат.	150	10 - 1500	10 - 1497	-3
Вареники у моркови и капусты	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб дарницкий	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

каша медовая молочная у рисовой крупы вкусная, всё в меру, крупа хорошо разварилась. Какао с цельно-молочным сладкое, имеется небольшой осадок. Щука свекольная - соль и сахар в меру. Свежья натерта на тёрке, хорошо проварена. Суп картофельный с вермишелью не расползся. Картофель со специями порезан в виде кубиков. Тушеная у филе птицы - кусочки. Макароны рассыпчатые без комочков. Каша гречневая рассыпчатая, зерна хорошо надулись, соль в меру. Вареники сладкие, цвет светло-коричневый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Коломина Е.М.

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Сутырина Д.Д.

Е. В. Романцева

Романцева Е.В.

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

Суравкина О.Н.

С актом комиссии ознакомлена:


Заведующая производством

Брычева Л.Н.

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 26 » ноябрь 2024 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О: Муромов 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 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	