

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: « 30 » января 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				
Вуфле творожков с молот. ешущ	150	10 - 1500	10 - 1505	+5
Молоко с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Яблоко	100	10 - 1000	10 - 1000	
Хлеб пшеничный	25	10 - 250	10 - 244	-3
Хлеб из ржаной муки	25	10 - 250	10 - 250	
ОБЕД				
Икра рыбная	60	10 - 600	10 - 593	-2
Рассольник Ленинградск.	205	10 - 2050	10 - 2053	+3
Пюре из картофеля	200	10 - 2000	10 - 2000	
Напиток из ягод заморожен.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	50	10 - 500	10 - 500	
Хлеб из ржаной муки	50	10 - 500	10 - 500	

В ходе проверки выявлено:

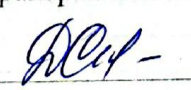
Вуфле творожков - консистенция однородная, нежная, мягкая, цвет корочки золотистый-желтый, на разрезе белая. Молоко с сахаром цвет корочки белый. Икра рыбная соответствует требованиям в состав ингредиентов по вкусу и цвету. Рассольник Ленинградский на вкусе умеренно соленый с умеренной кислотностью. Суп из картофеля и овощей сварен на слабом огне, картофель хорошо разваривается. Фасола сварена в меру. Пюре картофельное однородное, картофель крупными кубиками. Вкус хорошо протушился. Напиток из замороженных ягод сладкий, вкусный.


Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет


Председатель бракеражной комиссии

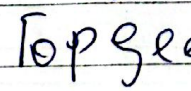
 Е.М. Коломина

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: « 30 » января 20 25 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Гордеева Светлана Станиславовна ТИУ
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 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	