

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МКОУ «Специальная
 школа № 20» *Шальмова*
Е.Н. Курбатова Е.А.
 «20» октября 2023г.

Справка
по итогам проверки выхода продукции и технологии приготовления блюд
(октябрь 2023 г.)

Согласно плану работы, 20 октября 2023 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общности Бурлакова А.А. провела проверку блюд завтрака и обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак. В меню обеда отсутствуют.

1 – 4	5 – 9	Остров надежды
Завтрак		
Каша манная 200/5	Каша манная 250/6	Каша манная 250/6
Масло сливочное 10	Масло сливочное 10	Масло сливочное 10
Яйцо вареное 1 шт.	-	-
Кофейный напиток с молоком 200	Кофейный напиток с молоком 200	Кофейный напиток с молоком 200
Хлеб пшеничный 50 гр	Хлеб пшеничный 50 гр	Хлеб пшеничный 50 гр
Обед		
Маринад «Чудесный» 60гр	Маринад «Чудесный» 100гр	-
Суп гороховый с мясом 200/12	Суп гороховый с мясом 250/15	-
Биточки из мяса индейки 90 гр.	Биточки из мяса 90 гр.	-
Картофель запеченый 150гр	Картофель запеченый 150гр	-
Чай с сахаром 200гр	Компот из сухофруктов 200гр.	-
Хлеб пшеничный 30 гр	Хлеб пшеничный 32 гр	-
Хлеб ржаной 46 гр	Хлеб ржаной 51 гр	-
Груша 260 гр.	-	-

Завтрак:

Каша манная молочная - цвет белый, консистенция вязкая, однородная, без комочков. Вкус и запах приятные. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Кофейный напиток с молоком - консистенция жидкая, однородная. Цвет светло - коричневый. Вкус и запах приятный, кофейный.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

Обед:

Маринад «Чудесный» - нарезка овощей аккуратная, форма сохранена. Цвет и запах моркови. Вкус слабо – кислый, в меру соленый. Вес маринада соответствует заявленному в меню по возрастам.

Суп гороховый с мясом - овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Мясо мягкое, сочное. Часть гороха и картофеля слегка разварены. Бульон желтоватый, немного мутный, слабо - соленый. На поверхности блёстки жира. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

Картофель запеченый – нарезан кубиками, сохранил форму нарезки, с легкой румяной корочкой, посыпан зеленью. Корочка – золотистая. На срезе от желтого до светло – коричневого. Вкус и запах запеченого картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Внешний вид - биточки кругло - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция

сочная, пышная. Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый; без привкуса хлеба.

Груша без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс согласно федеральному меню.

Чай с сахаром - имеет характерный вкус и цвет, сладкий на вкус.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Обучающиеся допускаются в столовую после гигиенической процедуры мытья рук. По графику проводится обработка столов и пола в столовой. Одежда сотрудников пищеблока чистая, опрятная. Персонал столовой соблюдает противоэпидемические мероприятия (маски, перчатки, обработка рециркулятором помещения столовой). Посуда без трещин и сколов, ложки обрабатываются прожаркой в духовом шкафу.

При проверке документации пищеблока отмечено, что журналы ведутся ежедневно, контролируются медицинской сестрой.

Бракеражный журнал ведется ежедневно. В составе комиссии – представители родительской общественности. Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C).

Зам.директора по БЖ



Ковчига О.В.

Медицинская сестра



Ходырева О.С.

Член родительской
общественности



Бурлакова А.А.