

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора МКОУ «Специальная школа № 20»

Пономарева Н.В.

«10» ноября 2023г.

Справка

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

Согласно плану работы, 10 ноября 2023 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общности Хейнма К.Ю. провела проверку блюд обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак. В меню обеда отсутствуют.

1 – 4	5 – 9	Остров надежды
Обед		
Овощи вареные (морковь) 60	Овощи вареные (морковь) 100	
Борщ с капустой, картофелем с мясом со сметаной 200/10/6	Борщ с капустой, картофелем с мясом со сметаной 250/10/6	
Запеканка из рыбы 90	Запеканка из рыбы 90	
Картофельное пюре 150	Картофельное пюре 180	
Компот из черной смородины 200	Отвар из шиповника 200	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 51 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 59 гр.	
Яблоко 150		

Овощи отварные (морковь) – консистенция мягкая, цвет, свойственный вареной моркови. Вкус и запах, свойственный вареным овощам.

Борщ с капустой, картофелем, с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет, характерный для свёклы и томата, на поверхности жира золотистый. Вкус и запах свежих овощей. Вкус в меру соленый, привкус овощей и мяса. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Внешний вид - готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля. Цвет - белый. Вкус и запах - свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, вкус в меру соленый.

Запеканка из рыбы – нарезана на куски правильной формы. Цвет золотистый. Вкус и запах жареной рыбы с привкусом лука и моркови, в меру соленый. Выход порции соответствует меню.

Компот из черной смородины – отвар прозрачный. Цвет красный, характерный для ягод смородины. Вкус и запах – сладкий с ароматом черной смородины.

Отвар из шиповника – компот прозрачный, цвет коричневый. Вкус и запах сладкий, аромат шиповника.

Яблоко без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс.

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



Хейма К.Ю.