

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Специальная школа № 20»

Курбатова Е.А.

«19» декабря, 2022г.

Справка

по итогам проверки выхода продукции и технологии приготовления блюд (декабрь 2022 г.)

Согласно плану работы, 19 декабря 2022 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общественности Кошиловой С.А. провела проверку блюд обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Ровесник» получают только завтрак, поэтому меню «Обед» отсутствует.

1 – 4	5 – 9	Ровесник
Обед		
Суп из овощей с мясом со сметаной - 200/10/9	Суп из овощей с мясом со сметаной - 250/10/9	
Филе птицы тушеное с овощами – 90 гр.	Бигос с мясом - 240гр	
Каша гречневая с маслом – 150гр.	-	
Напиток витаминизированный – 200гр	Напиток витаминизированный – 200гр	
Хлеб пшеничный 20гр .	Хлеб пшеничный 60 гр.	
Хлеб ржаной 20 гр.	Хлеб ржаной 65гр.	
Коктейль молочный 200гр.	-	

Суп из овощей с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет 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.

Филе птицы тушеное с овощами – кусочки филе птицы протушены, лук и морковь пропассерованы. Вкус и запах – тушеного куриного филе с привкусом томата и сметаны. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Каша гречневая – зерна крупы набухшие, мягкие, рассыпчатые. Цвет – коричневый. Вкус и запах гречневой крупы. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Бигос с мясом: кусочки мяса нарезаны кубиками, овощи – соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для мяса и тушеных овощей. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Напиток витаминизированный - прозрачный, красный, что соответствует сырью, из которого изготовлен (клюква). Вкус сладкий, с ароматом ягод клюквы.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вся необходимая документация на пищеблоке имеется, ведется ежедневно, контролируется медицинской сестрой. Бракеражный журнал ведется ежедневно. В составе комиссии – представители родительской общественности.

Зам.директора по БЖ

Ковчига О.В.

Медицинская сестра

Ходырева О.С.

Члены родительской общественности

Кошилова С.А.