

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора МКОУ «Специальная
школа № 20»
Гонимарева Н.В.
«21» февраля 2023г.

Справка

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

Согласно плану работы, 21 февраля 2023 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общественности Хейнма К.Ю. провела проверку блюд завтрака и обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Ровесник» получают только завтрак. В меню обеда отсутствуют.

1 – 4	5 – 9	
Завтрак		
Суп молочный с вермишелью 200 гр	Суп молочный с вермишелью 250 гр	
Повидло порционное 28 гр.	Повидло порционное 28 гр.	
Масло сливочное 5 гр.	Масло сливочное 5 гр.	
Чай с сахаром 200 гр	Чай с сахаром 200 гр	
Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр	
Обед		
Икра кабачковая 58гр	Икра кабачковая 101гр	
Суп картофельный с мясом 200/10	Суп картофельный с мясом 250/10	
Запеканка из печени с красным соусом 90гр	Запеканка из печени с красным соусом 110гр	
Картофельное пюре 150гр	Картофельное пюре 150гр	
Компот из клубники 200гр	Взвар 200гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 50гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 48гр.	

По завтраку:

Суп молочный с вермишелью – вермишель хорошо набухшая, не разварена. Цвет супа белый, вкус – сладковатый. Вес супа соответствует заявленному в меню по возрастам.

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

По обеду:

Икра кабачковая – пюреобразная консистенция, цвет оранжевый. Вкус и запах – характерный для кабачковой икры.

Суп картофельный с мясом - овощи сохранили форму нарезки. Цвет супа – прозрачный, с блестками жира желтого цвета. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

Запеканка из печени говяжьей с красным соусом – нарезана на куски правильной формы в виде квадратов. Прожарена, покрыта румяной корочкой. Консистенция сочная, мягкая. Цвет коричневый. Вкус и запах запеченой печени. Выход соответствует меню.

Картофельное пюре - 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.

Компот из клубники – отвар прозрачный. На поверхности плавают целые ягоды. Цвет красный, характерный для ягод клубники. Вкус и запах – сладкий с ароматом клубники.

Взвар – цвет темно – коричневый, консистенция жидкая. Вкус и запах соответствует использованным сухофруктам.

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 противозидемические 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.

Члены родительской
общественности



Хейнма К.Ю.