



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Специальная школа № 20»

Е.А. Курбатова Курбатова Е.А.
«27» января 2023г.

Справка

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

Согласно плану работы, 27 января 2023 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и членов родительской общественности Хейнма К.Ю., Кошилева С.А. провела проверку блюд завтрака и обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Ровесник» получают только завтрак, поэтому меню «Обед» отсутствует.

1 – 4	5 – 9	Ровесник
Завтрак		
Каша молочная гречневая с маслом – 200/5 (1-4кл) и 250/6 (5 – 9 кл и Ровесник)		
Бутерброд с повидлом – 70 гр. для всех возрастов		
Какао – 200 гр для всех возрастов		
Хлеб пшеничный – 27 гр для всех возрастов		
Обед		
Рассольник «Ленинградский» с мясом – 200/10	Рассольник «Ленинградский» с мясом – 250/10	
Запеканка из печени с маслом – 90/9	Запеканка из печени с маслом – 90/5	
Рагу из овощей – 150гр.	Рагу из овощей – 150гр.	
Чай с сахаром – 200гр	Взвар – 200 гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 50 гр.	
Хлеб ржаной 46гр.	Хлеб ржаной 50 гр.	
Яблоко 130гр.		

Каша молочная гречневая с маслом – консистенция жидкая, зерна крупы набухшие, мягкие. Цвет соответствует виду данной крупы. Посторонних привкусов и запахов нет. Вес порций соответствует меню по возрастам.

Какао – цвет бежевый, консистенция жидкая, однородная, вкус сладкий, нежный, хорошо выраженный.

Рассольник «Ленинградский» с мясом - овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый и соленый, аромат огурцов пассерованных овощей и мяса. Вес по возрастам соответствует меню.

Запеканка из печени говяжьей с маслом – 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.

Рагу из овощей – овощи мягкие, форма нарезки сохранена. Вкус и запах соответствует овощам, входящим в состав блюда (капуста, картофель, морковь, лук). Выход порций соответствует заявленному в меню.

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

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.

Члены родительской
общественности



Хейнма К.Ю.



Кошилева С.А.