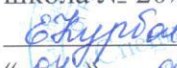


УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «Специальная
школа № 20»

 Курбатова Е.А.
«04» апреля 2025г.

Справка

**по итогам проверки выхода продукции и технологии приготовления блюд
(апрель 2025 г.)**

Согласно плану работы, 7 апреля 2025 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	
Обед		
Кукуруза консервированная 60гр	-	
Суп куриный с вермишелью 200/12/	Суп куриный с вермишелью 250/15	
Гуляш 90гр	Гуляш 90гр	
Рис отварной с маслом 150 гр	Рис отварной с маслом 150 гр	
Компот из клубники 200гр	Взвар 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 48 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 51гр.	
Апельсин 135.		

Обед:

Кукуруза консервированная – доброкачественная.

Суп куриный с вермишелью: овощи сохранили форму нарезки, вермишель не разварена. Бульон бесцветный, слегка мутноватый. Жир на поверхности – золотистый. Вкус и запах пассерованных овощей. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Гуляш – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и томатной пастой, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет - светло – коричневый. Вкус и запах мяса тушеного с луком и томатом, в меру соленое. Выход соответствует меню.

Рис отварной с маслом – зерна набухшие, мягкие, не деформированные. Цвет зерен белый, вкус и запах соответствует вкусу риса. Выход соответствует меню.

Компот из клубники: отвар прозрачный, вкус сладкий, с ароматом клубники. Цвет – розовый.

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

Апельсин 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



Хейнма К.Ю.