

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «Специальная
школа № 20»
Е.А. Курбатова Курбатова Е.А.
« 13 » *мая* 2024г.

Справка
по итогам проверки выхода продукции и технологии приготовления блюд
(май 2024 г.)

Согласно плану работы, 13 мая 2024 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общности Бурлаковой А.А. 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		
Икра кабачковая 83гр		
Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной 200/10/9	Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной 250/10/9	
Филе птицы тушеное в томатном соусе 90гр	Котлета мясная 90гр.	
Капуста тушеная 150гр	Капуста тушеная 180гр	
Компот из сухофруктов 200гр	Компот из сухофруктов 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 34 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 49гр.	

Рассольник Ленинградский - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет – на поверхности жира желтый. Вкус и запах – в меру острый, аромат крупы, огурцов и овощей. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Филе птицы тушеное в томатном соусе – кусочки филе птицы протушены. Вкус и запах – тушеного куриного филе с привкусом томата. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Котлета мясная «Лукоморье» - котлета овально – приплюснутой формы, запанирована тонким слоем в муке. Панировка целая, без трещин и изломов. Поверхность серого цвета, цвет среза – серый. Вкус и запах запеченного мяса без привкуса хлеба. Вес блюда соответствует меню.

Капуста тушеная – нарезана соломкой, без подгорелостей. Цвет – светло – коричневый. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат томата, овощей. Выход капусты соответствует заявленному в меню по возрастам.

Компот из сухофруктов: отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованными в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый.

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.

Член родительской
общественности  Бурлакова А.А.