

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



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

Согласно плану работы, 07 октября 2024 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 обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак. В меню обеда отсутствуют.

1 – 4	5 – 9	Остров надежды
Обед		
Огурец порционный 46гр		
Суп куриный с вермишелью 200/12	Суп куриный с вермишелью 250/15	
Гуляш (говядина) 90гр	Гуляш (свинина) 90гр	
Рис отварной 150гр	Капуста тушеная 180гр	
Напиток яблочно – клубничный 200гр	Взвар 200 гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 52 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 51гр.	
Груша 278гр		

Огурец порционный – доброкачественный.

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 по возрастам.

Мясо тушеное (гуляш) – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и морковью, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет - светло – коричневый. Вкус и запах мяса тушеного с луком и морковью, в меру соленое. Выход соответствует меню.

Капуста тушеная: овощи нарезаны соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для тушеных овощей. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

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

Напиток яблочно – клубничный: отвар прозрачный, вкус сладкий, с ароматом клубники. Цвет – розовый.

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

Груша 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.