

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МКОУ «Специальная
 школа № 20»
 Е.А. Курбатова
 « 19 » марта 2025г.



Справка
по итогам проверки выхода продукции и технологии приготовления блюд
(март 2025 г.)

Согласно плану работы, 19 марта 2025 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общественности 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	
Обед		
Суп гороховый с мясом 200/12	Суп гороховый 250	
Курица запеченная с сыром 95гр	Курица запеченная 90гр	
Спагетти с маслом 150гр	Капуста тушеная 150гр	
Напиток яблочный – клубничный 200гр	Взвар 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 52 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 46гр.	
Апельсин 164		

Суп картофельный с горохом с мясом - овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Мясо мягкое, сочное. Часть гороха и картофеля слегка разварены. Бульон желтоватый, немного мутный, слабо - соленый. На поверхности блёстки жира. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню (1-4кл.).

Суп картофельный с горохом - овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Часть гороха и картофеля слегка разварены. Бульон желтоватый, немного мутный, слабо - соленый. На поверхности блёстки жира. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню (5-9кл.).

Курица запеченная с сыром- куски курицы аккуратно нарублены. На поверхности золотистая корочка, сыр сверху расплавлен. Цвет – светло-серый, корочка золотистая. Вкус и запах запеченного мяса птицы. Выход курицы соответствует заявленному в меню (1-4кл.).

Курица запеченная- куски курицы аккуратно нарублены. На поверхности золотистая корочка. Цвет – светло-серый, корочка золотистая. Вкус и запах запеченного мяса птицы. Выход курицы соответствует заявленному в меню (5-9кл.).

Капуста тушеная – нарезана соломкой, без подгорелостей. Цвет – светло – коричневый. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат томата, овощей. Выход капусты соответствует заявленному в меню 5-9 кл..

Спагетти отварные с маслом: макаронные изделия сохранили форму и легко разделяются, вкус и запах, свойственный данному продукту. Выход соответствует меню.

Напиток яблочный – клубничный: 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



Бурлакова А.А.