

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

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

Согласно плану работы, 23 января 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		
Маринад овощной «Чудесный» 60 гр	Маринад овощной «Чудесный» 100 гр	
Суп картофельный с горохом 200/10	Суп картофельный с горохом 250/10	
Филе из птицы 90гр	Запеканка из печени 110гр	
Картофель запеченный 150гр	Картофель запеченный 150гр	
Чай с сахаром 200гр	Компот из свежих апельсинов 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 54 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 52гр.	
Яблоко 113		

Обед:

Маринад «Чудесный» - нарезка овощей аккуратная, форма сохранена. Цвет и запах моркови. Вкус слабо – кислый, в меру соленый. Выход порций соответствует меню по возрастам.

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 по возрастам.

Филе птицы тушеное– кусочки филе птицы протушены. Вкус и запах – тушеного куриного филе. Вес порций – в соответствии с меню.

Картофель запеченный – нарезан кубиками, не разварен, полит сливочным маслом. Цвет – желтоватый. Вкус и запах свежее запеченого картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Запеканка из печени говяжьей– 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.

Чай с сахаром - имеет характерный вкус и цвет, сладкий на вкус.

Компот из свежих апельсинов: отвар прозрачный, вкус сладкий.

Яблоко 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 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



Хейнма К.Ю.