

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Специальная
школа № 20»

 Курбатова Е.А.
« 4 » марта 2025г.

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

Согласно плану работы, 4 марта 2025 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	
Обед		
Кукуруза консервированная 63гр	-	
Свекольник с мясом со сметаной 200/10/11	Свекольник с мясом со сметаной 250/10/11	
Котлета мясная 90гр	Котлета мясная 90гр	
Каша гречневая 150 гр	Капуста тушеная 180 гр	
Сок 200гр	Сок 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 31 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 51гр.	
Апельсин 142		

Обед:

Кукуруза консервированная – доброкачественная.

Свекольник с мясом со сметаной – на поверхности блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко – красный. Вкус сладковатый, соответствует заявленному блюду. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Котлета мясная – форма овальная, запанированы тонким слоем в сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная. Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый; без привкуса хлеба. Вес согласно меню.

Каша гречневая – зерна крупы набухшие, мягкие, рассыпчатые. Цвет – коричневый. Вкус и запах гречневой крупы. Вес порций – в соответствии заявленному в 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.

Сок яблочный – доброкачественный. Цвет желтый, прозрачный. Вкус и запах соответствует заявленному фрукту.

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.