

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Специальная
школа № 20»

Е.А. Курбатова Курбатова Е.А.
«*11*» *ноября* 2024г.



*по итогам проверки выхода продукции и технологии приготовления блюд
(ноябрь 2024 г.)*

Согласно плану работы, 07 ноября 2024 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	Детский дом «Остров надежды»
Завтрак		
Омлет натуральный 153гр	Омлет натуральный 153гр	Омлет натуральный 153гр
Масло сливочное порционное 5 гр	Масло сливочное порционное 5 гр	Масло сливочное порционное 5 гр
Кофейный напиток с молоком 200гр	Кофейный напиток с молоком 200гр	Кофейный напиток с молоком 200гр
Хлеб пшеничный 50 гр .	Хлеб пшеничный 50 гр.	Хлеб пшеничный 50 гр .
Обед		
Суп из овощей с мясом со сметаной 200/10/11	Суп из овощей с мясом со сметаной 250/10/11	
Котлета мясная «Лукоморье» 90 гр	Котлета мясная «Лукоморье» 100 гр	
Каша гречневая с маслом 150гр	Капуста тушеная 180 гр.	
Сок 205гр	Сок 197	
Хлеб пшеничный 30 гр .	Хлеб пшеничный 45 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 49гр.	
Груша 158гр		

Завтрак:

Омлет имеет гладкую поверхность, консистенция пышная, вкус и запах, свойственный яичному белку. Вес омлета по всем возрастам 153 грамма, что соответствует выходу по меню.

Кофейный напиток с молоком имеет характерный вкус и цвет.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

Обед:

Суп из овощей с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет на поверхности жира золотистый. Вкус и запах свежих овощей. Вкус в меру соленый, привкус овощей и мяса. Выход супа по возрастам соответствует 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 по возрастам.

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

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

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 общности. 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.