

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «Специальная
школа № 20»

 Курбатова Е.А.
«14» октября 2024г.



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

Согласно плану работы, 14 октября 2024 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общности 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	Остров надежды
Обед		
Горошек консервированный 65гр.		
Суп картофельный с фасолью с мясом 200/10	Суп картофельный с фасолью с мясом 250/10	
Филе птицы тушеное в томатном соусе 90гр	Филе птицы тушеное в томатном соусе 100гр	
Каша гречневая 150гр	Каша гречневая 180гр	
Компот из сухофруктов 200гр	Компот из сухофруктов 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 48 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 51гр.	
Яблоко 117гр		

Горошек консервированный – доброкачественный.

Суп картофельный с фасолью – овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель – кубиками, морковь – соломкой), не переварены. Часть фасоли разварена. Цвет бульона светло – коричневый. Жир на поверхности желтого цвета. Вкус и запах вареной фасоли и пассерованных овощей. Выход порций соответствует меню по возрастам.

Каша гречневая – зерна крупы набухшие, мягкие. Цвет соответствует виду данной крупы (коричневый). Посторонних привкусов и запахов нет. Вес порций соответствует меню.

Филе птицы тушеное в томатном соусе – кусочки филе птицы протушены. Вкус и запах – тушеного куриного филе с привкусом томата. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

Компот из сухофруктов: отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованными в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый.

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 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.