

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МКОУ «Специальная  
 школа № 20»  
 Курбатова Е.А.  
 « 22 » ноября 2024г.



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

Согласно плану работы, 22 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»
<b>Завтрак</b>		
Омлет натуральный 153гр	Омлет натуральный 153гр	Омлет натуральный 153гр
Масло сливочное 5гр	Масло сливочное 5гр	Масло сливочное 5гр
Какао с молоком 200гр	Какао с молоком 200гр	Какао с молоком 200гр
Хлеб пшеничный 50 гр.	Хлеб пшеничный 50 гр.	Хлеб пшеничный 50 гр .
<b>Обед</b>		
Кукуруза консервированная 67 гр		
Суп с мясом с вермишелью 200/15	Суп с мясом с вермишелью 250/15	
Бефстроганов 90гр	Бефстроганов 90гр	
Рис отварной с маслом 150гр	Рис отварной с маслом 150гр	
Отвар из шиповника 200гр	Компот из сухофруктов 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 51 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 50гр.	
Груша 158		

**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.

Какао – цвет бежевый, консистенция жидкая, однородная, вкус сладкий, нежный, хорошо выраженный.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

**Обед:**

Кукуруза консервированная – доброкачественная.

Суп мясной с вермишелью: овощи сохранили форму нарезки, вермишель не разварена. Бульон бесцветный, слегка мутноватый. Жир на поверхности – золотистый. Вкус и запах пассерованных овощей. Выход супа соответствует заявленному в меню по возрастам.

Бефстроганов – мясо нарезано брусками, обжарено и тушеное с луком и соусом. Цвет мяса светло – серый, соус серый. Вкус и запах тушеного мяса, лука и сметаны, в меру соленый. Вес порций соответствует меню.

Рис отварной – зерна набухшие, мягкие, не деформированные. Цвет зерен белый, вкус и запах соответствует вкусу риса. Выход соответствует меню.

Отвар из шиповника: цвет коричневый, прозрачный, вкус сладкий. Вкус соответствует ягодам шиповника.

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

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 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.