

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Специальная школа № 20»

Курбатова Е.А.

« 13 » октября 2024г.



**Справка**

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

Согласно плану работы, 13 ноября 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	Детский дом «Остров надежды»
<b>Завтрак</b>		
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150 /21	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150 /21	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150 /21
Масло сливочное 5 гр	Масло сливочное 5 гр	Масло сливочное 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 .
<b>Обед</b>		
Икра кабачковая 60гр	Икра кабачковая 96гр	
Суп картофельный с горохом с мясом 200/15	Суп картофельный с горохом с мясом 250/10	
Биточек из птицы «Золотистый» 90гр	Биточек из мяса 90гр	
Каша гречневая 150 гр	Каша гречневая 180 гр	
Компот из сухофруктов 200гр	Компот из сухофруктов 200гр	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 38 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 50гр.	
Груша 164		

**Завтрак:**

Запеканка творожная со сгущенным молоком – поверхность зарумяненная, без трещин. Консистенция нежная, без крупинок. Цвет корочки – золотисто – желтый, вкус и запах, свойственный запеченной творожной массы. Вкус сладкий, с кислинкой, с привкусом сгущенного молока. Вес соответствует меню.

Кофейный напиток с молоком имеет характерный вкус и цвет.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

**Обед:**

Икра кабачковая – вкус и запах соответствует компонентам, входящим в состав блюда. Выход соответствует норме.

Суп гороховый 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.

Биточек из птицы «Золотистый» - биточек овально – приплюснутой формы, запанирован тонким слоем муки, перемешанной с куркумой. Панировка целая, без трещин и изломов. Поверхность желтого цвета, цвет среза – серый. Вкус и запах запеченного мяса птицы без привкуса хлеба. Вес блюда соответствует меню.

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

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



Бурлакова А.А.