

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «Специальная
школа № 20»
В.Муромов Курбагова Е.А.
« 06 » _____ 2024г.



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

Согласно плану работы, 06 сентября 2024 года бракеражная комиссия в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общественно 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 | Остров надежды |
|---------------------------------|----------------------------------|----------------|
| Обед | | |
| Маринад овощной «Чудесный» 60гр | Маринад овощной «Чудесный» 100гр | |
| Суп картофельный с мясом 200/10 | Суп картофельный с мясом 250/10 | |
| Рыба тушеная с овощами 90гр | Рыба тушеная с овощами 110гр | |
| Рис отварной 150гр | Рис отварной 150гр | |
| Напиток витаминный 200 гр | Напиток витаминный 200 гр | |
| Хлеб пшеничный 39 гр . | Хлеб пшеничный 52 гр. | |
| Хлеб ржаной 46 гр. | Хлеб ржаной 48гр. | |
| Груша 120гр | | |

Маринад «Чудесный» - нарезка овощей аккуратная, форма сохранена. Цвет и запах морковь. Вкус слабо – кислый, в меру соленый. Выход порций соответствует меню по возрастам.

Суп картофельный с мясом - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой), не переварены. Цвет - бульон светло - серый, жир на поверхности желтого цвета. Вкус и запах - вареной говядины и пассерованных овощей.

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

Рыба, тушеная с овощами: Кусок рыбы не деформирован. Консистенция мягкая, сверху овощи. Вкус и запах свойственный рыбе и овощам..

Напиток витаминный – цвет прозрачный, на вкус сладкий, имеет ягодный аромат.

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.