

АКТ № 1/1

проверка школьного питания (завтраки)
от 06 сентября 2022 г

Бракеражной комиссией в составе:

1. Королёва О. А. – ответственный за питание (председатель)
2. Захарова Н. В. – медсестра (член комиссии)
3. Потеряева В. А. – член Управляющего совета (член комиссии)

произведена проверка по качеству и количеству блюд готовой продукции:

№ п/п	Наименование блюда, выход	Органолептическое		Выход готовой продукции 3 порции	Соответствие норме отпуска
		Внешний вид, вкусовые	t подачи		
1	Запеканка и творога со сгущенным молоком 200 г	Характерный данному блюду, характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	65±5°	600	Соответствует
2	Бутерброд с сыром 100	Хлеб и сыр свежие, сыр нарезан ломтиками, соотношение хлеба и сыра выдержано.		300	Соответствует
3	Чай с сахаром, лимоном 200 г	Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних	60-65	600	Соответствует

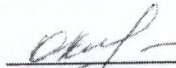
		запахов.			
4	Хлеб пшеничный 70 г	Доброкачестве нный		210	Соответствует

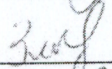
Нарушений санитарных норм не установлено

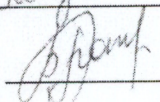
Претензий по качеству представленных блюд не имеет

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительное

Подписи членов комиссии:

Королёва О. А.  _____

Захарова Н. В.  _____

Потеряева В. А.  _____

АКТ № 1/2
 проверка школьного питания (обеда)
 от 06 сентября 2022 г

Бракеражной комиссией в составе:

1. Королёва О. А. – ответственный за питание (председатель)
2. Захарова Н. В. – медсестра (член комиссии)
3. Потеряева В. А. – член Управляющего совета (член комиссии)


произведена проверка по качеству и количеству блюд готовой продукции:

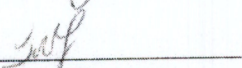
№ п/п	Наименование блюда, выход	Органолептическое		Выход готовой продукции 3 порции	Соответствие норме отпуска
		Внешний вид, вкусовые	t подачи		
1	Борщ со сметаной 250 г	Консистенция жидкая, характерный для рецептурного компонента. Вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускаются привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей Источник: https://tekhnolog.com/2018/05/20/borshh-ukrainskij-namyasnom-bulone-so-smetanoj-ttk2315	65±5°	750	Соответствует
2	Рис отварной 200 г	Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия	65-55	600	Соответствует

		посторонних привкусов и запахов.			
3	Рыба тушеная с овощами 100 г	Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на раз-резе – белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей.	65-55	300	Соответствует
4	Свежий помидор 100 г	Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.		300	Соответствует
5	Компот из свежих плодов 200 г	Внешний вид: Компот прозрачный, яблоки и груши нарезаны дольками. Консистенция: Плодов – мягкая. Цвет: Бледно-малиновый	15±5°	600	Соответствует

		Кисло-сладкий, с ароматом плодов.			
6	Хлеб 80 г	Доброкачественный		240	Соответствует
	Хлеб 80 г	Доброкачественный		240	Соответствует

Нарушений санитарных норм не установлено
 Претензий по качеству представленных блюд не имеет
 Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительное
 Подписи членов комиссии:

Королёва О. А. 

Захарова Н. В. 

Потеряева В. А. 