

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Самусьский лицей имени академика В.В.Пекарского»
п.Самусь ЗАТО Северск

АКТ
бракеражной комиссии

Дата проверки: 15.09.2023

Время проверки: с 9⁰⁰ час. до 10³⁰ час.

День пятый неделя первая
по утвержденному цикличному меню

Мы, нижеподписавшиеся, в составе Романовой Е.В., ответственной за организацию питания; Кайгородовой А.С., учителя; Шадриной Е.В., заместителя директора по УВР; Кононовой Е.Н., медицинской сестры; Катковской А.А., зав. производством (по согласованию), Реутовой О.И., представителя родительского комитета, провели контроль качества готовой продукции, санитарного состояния в пищеблоке и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, подписанным директором Ивановым О.Н., зав. производством Катковской А.А.

На момент проверки в меню:
завтрак:

Наименование	Выход продуктов				
	Льготники 7-11	Льготники 12-18	ОВЗ		Учащиеся, получающие питание за счет средств родителей
			7-11	12-18	
Омлет натуральный с маслом	140/10	190/10	140/10	190/10	140/10 190/10
Чай с сахаром и лимоном	200/7	200/7	200/7	200/7	200/7
Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50
Булочка домашняя	100	100	100	100	100

Обед:

Наименование	Выход продуктов (гр.)						
	Льготники			ОВЗ		Горячее питание 1-4 классы	Учащиеся, получающие питание за счет средств родителей
	7-11	12-18		7-11	12-18		
Икра овощная	60	100		60	100	60	60/100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200	250		200	250	200	200/250

Печень «по - строгановски»	50\50	50/50	50/50	50/50	50\50	50/50
Макаронные изделия отварные	150	180	150	180	150	150/180
Напиток из свежих ягод	200	200	200	200	200	200
Хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный	30/20	30/20	30/20	30/20	30/20	30/20

Дополнительное питание

Наименование	Дополнительное питание
	Выход продуктов
Пицца школьная	100

Выводы:

1. Выход продукции соответствует нормам. Вкусовые качества блюд хорошие.
 - поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест, масса однородная сочная имеет желто - золотистый цвет
 - макароны, рожки сохранили форму, отделяются легко друг от друга, умеренно соленные
 - суп с хорошей консистенцией
 - выпечка пропеченная
 - печень мягкая, полита соусом, цвет светло-коричневый.
2. Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 48 часов.
3. Бракеражный журнал ведётся.
4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

Председатель бракеражной комиссии



Е.В. Романова

Члены комиссии:

Учитель



А.С. Кайгородова

Педиатрическая медицинская сестра ОУ



Е.Н. Кононова

Представитель родительского контроля



О.И. Реутова

Заместитель директора по УВР



Е.В. Шадрина

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством



А.А. Катковская