

# Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

за ноябрь 2022 г.

30 ноября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Фоминцева Е. Н., член бракеражной комиссии Самойлова С. Р., в присутствии заведующего производством Козловой Л. Ю. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 1 по адресу ул. Докучаева, 28, а.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется.
2. Контрольное блюдо в наличии.
3. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок.
4. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам.
5. 30 ноября: обед – сала капуста с яблоками 80 гр., суп рыбный – 180 гр., печень по строгановски – 70/30 гр., каша гречневая – 130 гр, компот с изюмом – 200, хлеб пшеничный – 40 гр, хлеб ржаной – 20 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
6. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню.
7. Правила хранения продуктов и температурный режим хранения соблюдается.
8. Правила хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов соблюдается.
9. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
10. Журнал качества наличия суточных проб имеется, ведется. Банки промаркированы.

Рекомендовано:

Е. Н. Фоминцева

С. Р. Самойлова

Л. Ю. Козлова

## Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

от 10 ноября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Кононова Г. А., член бракеражной комиссии Корнеева А. В., в присутствии заведующего производством Козловой Л. Ю. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 2 по адресу ул. Докучаева, 28, а.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется.
2. Контрольное блюдо в наличии.
3. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок.
4. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: обед: винегрет овощной – 50 гр., свекольник – 180 гр., котлета рыбная – 70 гр., макароны отварные – 130 гр., компот из сухофруктов – 200 гр., хлеб пшеничный – 20 гр., хлеб ржаной – 40 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
5. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню. Правила хранения продуктов соблюдаются. Температурный режим соблюдается.
6. Правила хранения продуктов и температурный режим хранения соблюдается.
7. Правила хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов соблюдается.
8. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
9. Журнал качества наличия суточных проб имеется, ведется. Банки промаркированы.
10. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции.

Рекомендовано:

---

---

Г. А. Кононова

А. В. Корнеева

Л. Ю. Козлова

## Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

от 30 ноября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Анисимовой Э.А., в присутствии медицинского работника Бурмышевой В.Н. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 3 по адресу ул. Костычева, 34.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется.
2. Контрольное блюдо в наличии.
3. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок.
4. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: обед: салат из белокочанной капусты с яблоком – 100/60 гр., суп с рыбной консервой – 180 гр., печень по - строгоновски – 60/30 и 70/30 гр., каша гречневая – 110/140 гр., компот из изюма – 150/200 гр., хлеб пшеничный – 20 гр., хлеб ржаной – 40 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
5. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню. Правила хранения продуктов соблюдаются. Температурный режим соблюдается.
6. Правила хранения продуктов и температурный режим хранения соблюдается.
7. Правила хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов соблюдается.
8. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
9. Журнал качества наличия суточных проб имеется, ведется. Банки промаркированы.
10. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции.

Рекомендовано:

---

---

Э.Х.Анисимова

В.Н. Бурмышева


## Акт проверки организации питания бракеражной комиссии


от 30 ноября 2022 года

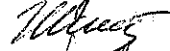
Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Хисматулина Т.И., член бракеражной комиссии Швецова Ю.С., Шишмакова М.А., в присутствии заведующего производством Парамоновой Н.О. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 4 по адресу ул. Костычева, 24.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное, утвержденное и подписанное меню имеется, на информационном стенде выставлено меню для детей 1-3года, 3 -7 лет на 30 ноября.
2. Контрольное блюдо выставлено (салат, 1 блюдо, 2 блюдо, компот, хлеб); масса блюд соответствует сегодняшнему меню.
3. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам.
4. Обед для детей 1-3 года: салат из капусты б/к с яблоками – 40 г, суп с рыбными консервами – 180 г, печень по-строгановски – 60/30 г, каша гречневая вязкая – 110, компот из плодов сушеных/изюм – 150, хлеб пшеничный – 20 гр., хлеб ржаной – 20 гр.
5. Обед для детей 3-7лет: салат из капусты б/к с яблоками – 80 г, суп с рыбными консервами – 180 г, печень по-строгановски – 70/30 г, каша гречневая вязкая – 130, компот из плодов сушеных/изюм – 200, хлеб пшеничный – 40 гр., хлеб ржаной – 20 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню.
6. Правила и сроки хранения продуктов соблюдается, температурный режим хранения продуктов соответствует норме.
7. Проверены сроки реализации продуктов: все продукты реализуются в срок, в соответствии с накладными.
8. Условия для хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов созданы, правила соблюдаются.
9. График уборки помещений пищеблока имеется, выполняется.
10. Журнал качества наличия суточных проб в наличии, ведется в соответствии с требованиями. Банки промаркированы.
11. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции, инструкция в наличии.

Т.И. Хисматулина 

Ю.С. Швецова 

М.А. Шишмакова 

Н.О. Парамонова 