

МБОУ Ханты-Мансийского района СОШ п. Горноправдинск

АКТ № 2/2

проверка школьного питания (обед)  
от 22 октября 2025 г

Бракеражной комиссией в составе:

1. Кожевникова Т.С. – социальный педагог (председатель)
2. Прокофьева М.С. – медсестра (член комиссии)
3. Брешева О.И. – и.о. директора школы (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, градусов		
1	Яблоко 100 г	Внешний вид соответствует данному продукту. Вкус и запах характерный для данного фрукта, без посторонних привкусов и запахов.		458 152,7.	да
2	Свекольник 250 г <i>Суп крестьянский</i>	В жидкой части супа распределены овощи. Овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа, в меру соленный, без посторонних привкусов и запахов.	54 °C.	372,6 379,4 404,8 <hr/> 1156,8 385,6.	да
3	Тефтели из говядины с рисом + картофельное пюре 300 г	Вкус и запах характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	48 °C	350,2 384,6 344,8 <hr/> 359,9.	да
4	Компот из свежих ягод 200 г	Цвет напитка насыщенный, вкус сладкий присущий напитку, без посторонних запахов.		203,8 202,2 221,2 <hr/> 209,1.	да
5	Хлеб пшеничный 80 г	Пористый, мягкий прямоугольной формы Цвет и запах		270,6.	да

		продукции, без порочащих признаков.			
4	Бутерброд с джемом 60г	Состоит из ломтика белого мягкого, пористого хлеба прямоугольной формы покрытый тонким слоем клубничного джема. Цвет и запах характерные для ингредиентов, без порочащих признаков.		184,2. 61,4.	92

Нарушений санитарных норм не установлено/установлено

Претензий по качеству представленных блюд не имеет/имеет

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

Подписи членов комиссии:

Кожсвникова Т.С. 

Прокофьева М.С. 

Брешева О.И. 

МБОУ Ханты-Мансийского района СОШ п. Горноправдинск

АКТ № 2/1

проверка школьного питания (завтраки)  
от 22 октября 2025 г

Бракеражной комиссией в составе:

1. Кожевникова Т.С. – социальный педагог (председатель)
2. Прокофьева М.С. – медсестра (член комиссии)
3. Брешева О.И. – и.о. директора школы (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, градусов		
1	Каша ячневая вязкая 200г	Цвет и вкус свойственный данному продукту. Поверхность без заветривания, масса однородная. Без посторонних запахов.		216,2 216,8 214,4 <hr/> 215,8	соответствует
2	Какао с молоком 200 г	Цвет напитка светло- коричневый, аромат, присущий напитку, вкус в меру сладкий.		211 217,2 197,6 <hr/> 208,6	да
3	Хлеб ржано- пшеничный 40 г	Пористый, мягкий прямоугольной формы Цвет и запах характерные для данного вида		128,3 <hr/> 42,4	да

		характерные для данного вида продукции, без порочащих признаков.			
6	Хлеб ржано-пшеничный 40 г	Пористый, мягкий прямоугольной формы Цвет и запах характерные для данного вида продукции, без порочащих признаков.	1	1005.	да

Нарушений санитарных норм не установлено/установлено

Претензий по качеству представленных блюд не имеет/имеет

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

Подписи членов комиссии:

Кожевникова Т.С. 

Прокофьева М.С. 

Брепева О.И. 