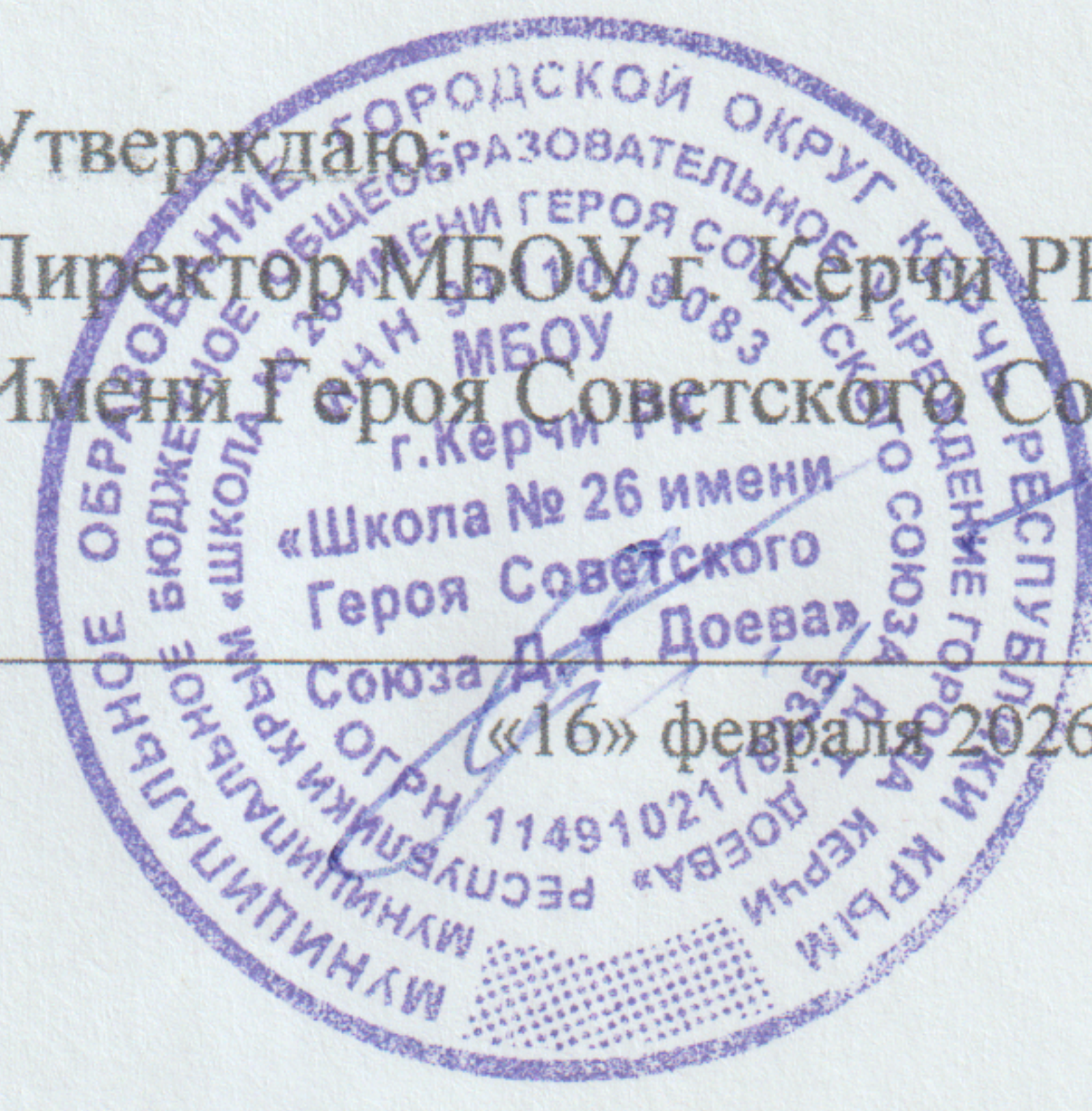


Утверждаю:
Директор МБОУ г. Керчи РК «Школа №26
Имени Героя Советского Союза Д.Т. Доева»

О.Д.Гудков

«16» февраля 2026 г



Акт бракеражной комиссии №11

от «16» февраля 2026г.

Комиссия в составе:

1. Грачёвой Н.В.
2. Кушпит Н.Н.
3. Зыковой А.И.
4. Дзюбы Е.В. ,зав. производством
5. Арсеньевой Д.Е., медицинский работник

составила настоящий акт о соответствии выхода и качества блюд из меню завтрака детей, отнесенных к льготным категориям 7-11 лет в соответствии с новым меню, а также проверила санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала школьной столовой, состояние посуды, в которой подаются детские завтраки.

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32.
2. В наличии график обработки зала после приемов пищи.
3. Посуда находится в удовлетворительном состоянии, отсутствуют трещины и сколы.
4. Таблица соответствия качества блюд:

Наименование блюда	Норма по технологической карте	Результаты замера
Суп из овощей (технократа № 99)	200 гр.	Вес соответствует норме. В среднем из 10-ти порций 2100 гр. Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

		Цвет: золотистый, оранжевый Запах: свойственный овощам. Вкус: умеренно соленый.
Жаркое по –домашнему (технокарта №259)	175 гр.	Вес соответствует норме. В среднем из 10-ти порций 1800гр. Внешний вид: Овощи нарезанные сохраняют форму, кусочки мяса Консистенция мягкая нежная сочная. Цвет: цвет мяса коричневый, овощей темно-оранжевый. Вкус: безпостороннего привкуса умеренно соленый Запах: характерен для тушеного мяса с ароматом овощей
Сок фруктовый	200 гр.	В наличии, соответствует требованиям к вкусу.
Салат из свеклы и зеленого горошка (технокарта № 53)	60 гр.	В наличии, соответствует требованиям к весу и вкусу. Эстетично выглядит. Требования к качеству Внешний вид: свекла мелко измельчена заправлен растительным маслом и уложен горкой, поверхность овощей блестящая от заправки. Консистенция: мягкая, сочная. Вкус: умеренно соленый свеклы, зеленого горошка, яблока, лука Цвет: цвет темно-малиновый, бардовый Запах: умеренно солёный, характерный для смеси используемых заправки
Хлеб пшеничный/хлеб ржаной	50/30 гр.	В наличии

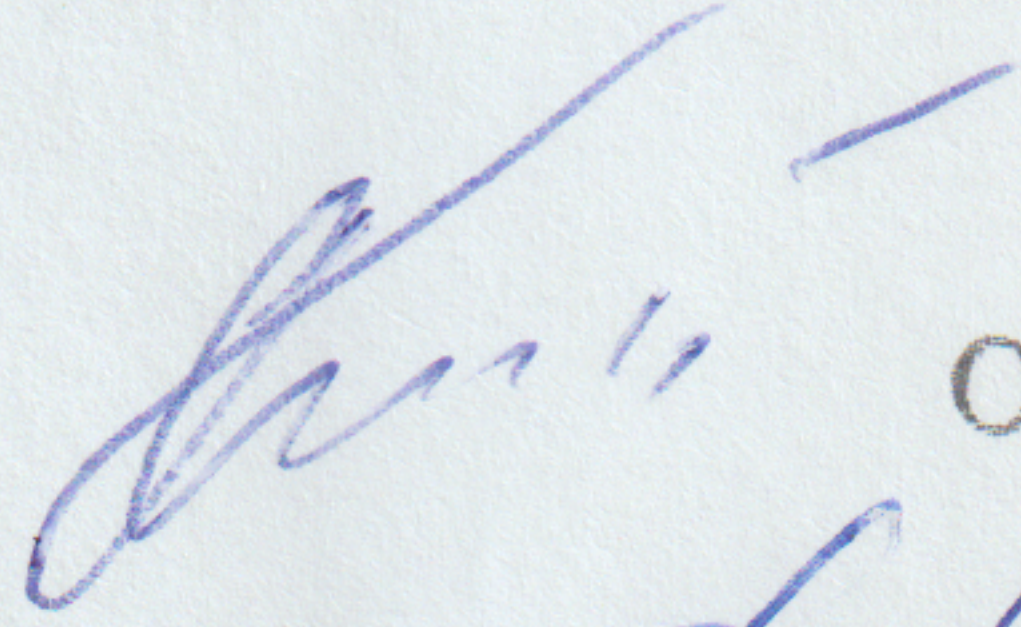
3.1. Качество приготовления блюд завтрака детей льготных категорий 7-11 лет, соответствующее. Вкусовые качества соответствуют требованиям, вид подачи блюд-эстетичный. Выход готовых порций соответствует норме, порции даже незначительно больше по весу, чем указаны в меню.

3.2. Органолептические свойства соответствуют нормам и описанию технокарт.

3.3. Работники при накрытии столов и на пищеблоке, и при накрытии находятся в масках и перчатках.

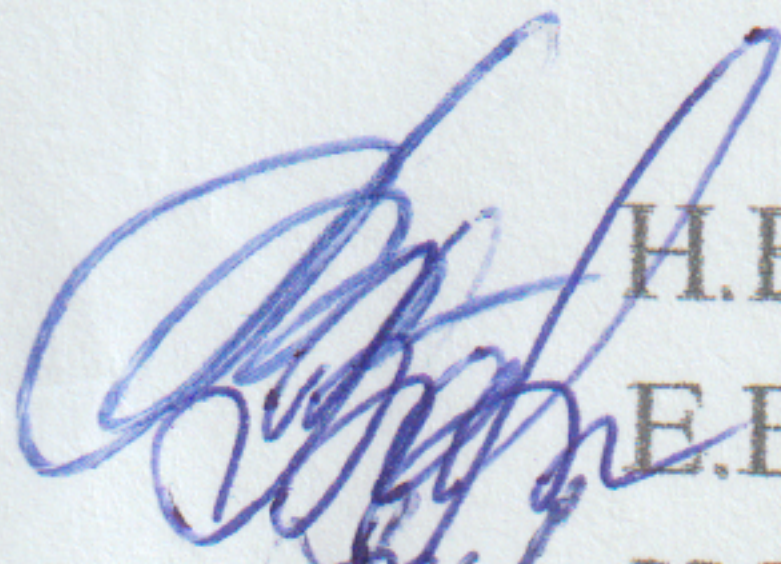
Акт составлен в 10 ч. 40 мин.

Председатель комиссии

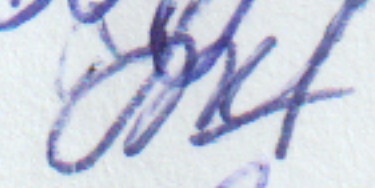


О.Д. Гудков

Члены комиссии:

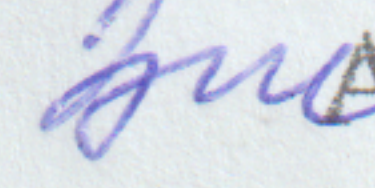


Н.В. Грачёва



Е.В. Дзюба

Н.Н. Кушпит



А.И. Зыкова

Д.Е. Арсеньева

