

АКТ №12
бракеражной комиссии по мониторингу
за качеством питания

Дата посещения: 26.03.2026 г.

Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
Контроль суточных проб: наличие, полнота, объем отбора (не менее 200 г или порция целиком), маркировка пробы (дата, время, наименование блюда), условия хранения (+4...+6°C, не менее 48 часов), утилизация проб по истечении срока хранения	+		
Проверка температурного режима подачи блюд	+		
Контроль выхода порционных блюд путём взвешивания выборочных порций на линии раздачи, фиксируя результаты в журнале бракеража готовых блюд	+		
Соблюдение товарного соседства	+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+		
Органолептическая оценка готовой пищи	+		
Наличие суточных проб (хранятся 48 часов)	+		

В результате проверки установлено:

11-15 ссс

*Пшеничная мука высшего сорта - 30г
 Чеснок нарезанный с оболочками - 150г
 Картофель с кожурой - 100г
 Яблоко - 125г
 Кислота лимонная - 50г
 Масло сливочное, соль в меру, лук репчатый, овощи мясные, свекла, картошка с кожурой, чеснок жареный, яблоко свежее, лук свежий, чеснок;
 Помидоры - 100г, огурцы - 100г, капуста белокочанная - 100г,
 Лук репчатый - 100г, свекла с кожурой - 100г.
 Воспечная свекла, мякоть, картофель, лук репчатый*

Подписи комиссии:

Дулов И.В. _____
 Квачко Ю.В. _____
 Жунусова А.М. _____
 Пузикова Л.В. _____
 Ашурова Д. _____
 Куанышева А.М. _____
 Марченко Е.В. _____



И.о. руководителя школы-лицея №1 Рахпанова К.Н. _____