

Хелматорская, 4А

Приложение 4
к приказу начальника департамента образования
администрации города Перми
от 29.11.2022 № 059-08-01-09-1073

КАРТА КОНТРОЛЯ № 3
за реализацией готовых блюд в ОУ « ЗЕГ » 09.11.22

№ п/п	Позиции контроля	блюдо 1	блюдо 2	блюдо 3	блюдо 4	блюдо 5	блюдо 6
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню (день № <u>6</u>)						
1.1.	наименование блюд (завтрак или обеда и т.д.)	<u>Цыры кабачк</u>	<u>Свекольник</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Компот из фруктов</u>	<u>Хлеб белый</u>
1.2.	выход блюда	<u>60г</u>	<u>200г</u>	<u>100г</u>	<u>130г</u>	<u>180г</u>	<u>20 - 25</u>
2.	Рацион питания в соответствии с ежедневным меню						
2.1.	меню согласовано руководителем ДООУ (да/нет)						
2.2.	наименование блюд (завтрак или обеда и т.д.)	<u>Цыры кабачк</u>	<u>Свекольник</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Компот из фруктов</u>	<u>Хлеб белый</u>
2.3.	выход блюда	<u>60г</u>	<u>200г</u>	<u>100г</u>	<u>130г</u>	<u>180г</u>	<u>20 - 25</u>
3.	Фактический рацион питания (накрыто на столы)						
3.1.	наименование блюд (завтрак или обеда и т.д.)	<u>Цыры кабачк</u>	<u>Свекольник</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Компот из фруктов</u>	<u>Хлеб белый</u>
3.2.	выход блюда (средняя масса 5 порций)	<u>0,300</u>	<u>1,0</u>	<u>0,503</u>	<u>0,650</u>	<u>0,904</u>	<u>0,100 0,105</u>
4.	В соответствии с журналом бракеража готовой продукции						
4.1.	наименование блюд (завтрак или обеда и т.д.)	<u>Цыры кабачк</u>	<u>Свекольник</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>Компот из фруктов</u>	<u>Хлеб белый</u>
4.2.	время приготовления блюд	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>
4.3.	время снятия проб бракеражной комиссией	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>	<u>11⁰⁰</u>
4.4.	блюда приняты к реализациями тремя членами бракеражной комиссии (соответствуют вкус, цвет,						

1	2	3	4	5	6	7	8
	запах) (да / нет, с указанием конкретного несоответствия)	да	да	да	да	да	да
4.5.	произведено взвешивание контрольных блюд бракеражной комиссией (указан выход блюда)	600г	200г	100г	150г	180г	20г 25г
5.	Реализация готовых блюд						
5.1.	выдача блюд с пищеблока согласно графику (указать время)				с 11 ⁰⁰ до 11 ⁵⁰		
5.2.	фактически блюда выданы с пищеблока (указать время)				с 11 ⁰⁰ до 11 ⁵⁰		
5.3.	время приема пищи согласно графику				с 11 ⁰⁰ до 12 ⁰⁰		
5.4.	фактическое время приема пищи				с 11 ⁰⁰ до 12 ⁰⁰		
6.	Выводы						
6.1.	ежедневное меню соответствует примерному 10-дневному меню по выходу и составу блюд (да / нет)			да			
6.2.	фактический рацион питания соответствует ежедневному меню по выходу и составу блюд (да/нет)			да			
6.3.	блюда допускаются к реализации после снятия проб 3 членами бракеражной комиссии (да/нет)			да			
6.4.	выдача блюд с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком (да / нет)			да			
6.5.	соблюдается график питания детей в группах (да/нет)			да			
7.	Предложения:						
7.1.							
7.2.							

Руководитель ОУ _____



Члены комиссии:

(должность, подпись, расшифровка)

(должность, подпись, расшифровка)

