

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Верх-Язьвинская средняя общеобразовательная школа"

Справка  
о проверке питания и выхода готовой продукции

от 18.11.2024 года

В соответствии с планом контроля и руководства школы бракеражной комиссией в составе: председателя комиссии социального педагога Бычиной И.Ю., членов комиссии: учителя Ваньковой Т.Н., заведующей столовой Ждановой В.А. была проведена проверка выхода готовой продукции в школьной столовой.

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом выхода готовой продукции и энергетической ценности порции.

Для контрольного взвешивания (обед) было выбрано с обеденного стола учащихся по 3 порции каждого блюда и комиссией было произведено взвешивание.

Таблица контрольного взвешивания

Наименование блюд	Средний вес 1 порции (гр.)	Вес по меню (гр.)	Результат (+ -) (гр.)
<b>Обед</b>			
Помидор свежий (нарезка)	62	60	+ 2
Борщ из свежей капусты	207	200	+ 7
Пшеница отварная	96	95	+ 1
Рис отварной	154	150	+ 4
Компот из сухофруктов с вит. «С»	207	200	+ 7
Хлеб ржано-пшеничный	31	30	+ 1
Хлеб пшеничный	30	30	-

Взвешивание порций показало, выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке. Количество порций соответствует количеству учащихся.

Во время проверки в столовой присутствовали дежурный учитель, который следил за мытьем учащимися рук, а также за поведением детей во время обеда.

В холодильнике в соответствии с требованиями хранились пробы всех блюд и напитков. На демонстративной витрине выставлены готовые блюда, входящие в меню.

Комиссией было проверено наличие сертификатов соответствия качества продуктов. Данные документы имелись на все виды продуктов.

Членами комиссии было отмечено, что в пищеблоке и в обеденном зале соблюдаются чистота и порядок. Разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с маркировкой. Кухонная посуда, пищевые отходы хранятся в соответствии с требованиями. Журналы бракеража готовой и сырой продукции, а также осмотра сотрудников ведутся регулярно.

Технологические карты соответствуют приготовленным блюдам. В обеденном зале работает бактерицидный рециркулятор.

Выводы: питание в школьной столовой соответствует правилам и нормам школьного питания.

Бракеражная комиссия:

Председатель:

Члены комиссии:

*Бычина*  
*Ванькова*  
*Жданова*

И.Ю. Бычина

Т.Н. Ванькова

В.А. Жданова