

**ФИЛИАЛ МБОУ «ВЕРХ-ЯЗЬВИНСКАЯ СОШ» -
СЕВЕРОКОЛЧИМСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

618586, Россия, Пермский край,
Красновишерский городской округ,
п. Северный Колчим, ул. Победы, д.12
тел./факс (34 243) 2-62-26,
E-Mail: kolchimshkola@mail.ru

11.09.2024

№ _____

Справка о проверке питания и выхода готовой продукции

В соответствии с планом контроля и руководства школы бракеражной комиссией в составе: председателя комиссии социального педагога Ваньковой Т.Н., членов комиссии: учителя Кирилловой И.М., пом. повара Константиновой О.Ю. была проведена проверка выхода готовой продукции в школьной столовой учащихся 7-11 лет

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом энергетической ценности порции.

Для контрольного взвешивания (обед) было выбрано с обеденного стола учащихся по 1 порций каждого блюда и комиссией было произведено взвешивание.

Таблица контрольного взвешивания

Наименование блюд	Средний вес 1 порции (гр.)	Вес по меню (гр.)	Результат (+ -) (гр.)
Огурцы свежие в нарезке	62	60	+2
Суп картофельный с клецками	201	200	+1
Тефтели из говядины	93	90	+3
Пюре картофельное с маслом	100	100	0
Капуста тушеная	50	50	0
Сок фруктовый	200	200	0
Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0
Хлеб пшеничный	30	30	0

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.

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.

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

Бракеражная комиссия:

Председатель:

Члены комиссии:

 Т.Н. Ванькова
 И.М. Кириллова
 О.Ю. Константинова