

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

09.04.2025 №

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 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.)
Обед			
Помидор свежий (нарезка)	60	60	0
Рассольник «Ленинградский»	200	200	0
Тефтели из говядины	92	90	+2
Пюре картофельное	153	150	+3
Компот из свежих яблок	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.

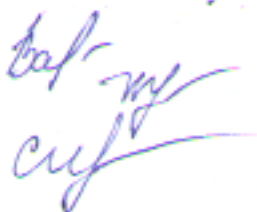
Технологические карты соответствуют приготовленным блюдам. В обеденном зале работает бактерицидный рециркулятор.

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