

**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

16.01.2025 № _____

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 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.) |
|--|----------------------------|-------------------|-----------------------|
| Салат из белокочанной капусты с морковью | 62 | 60 | +2 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 200 | 200 | 0 |
| Плов из отварной птицы | 243 | 240 | +3 |
| Компот из кураги | 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.

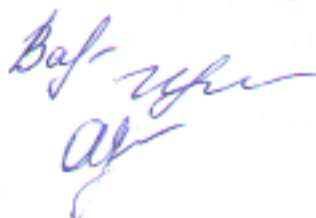
Комиссией было проверено наличие сертификатов соответствия качества продуктов. Данные документы имелись на все виды продуктов.

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