

**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](mailto:kolchimshkola@mail.ru)

12.03.2026 № \_\_\_\_\_

**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., повара Филаретовой Т.Б. 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.)
Икра кабачковая	60	60	0
Щи из свежей капусты с картофелем	200	200	0
Птица отварная	100	100	0
Макаронные изделия отварные	153	150	+3
Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
Хлеб ржано-пшеничный	40	40	0
Хлеб пшеничный	40	40	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  
Т.Б. Филаретова