

Паршаковская СОШ – филиал МБОУ «Верх-Язьвинская СОШ»

**Справка
о проверке питания и выхода готовой продукции**

от 19.02.2026 года

В соответствии с планом контроля и руководства школы бракеражной комиссией в составе: председателя комиссии социального педагога Паршаковой Т.И., членов комиссии: учителя Паршаковой С.В., заведующей столовой Антипиной Т.Г. была проведена проверка выхода готовой продукции в школьной столовой учащихся 7-11 лет.

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом веса 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.)
Помидор свежий в нарезке	60	60	
Суп картофельный с рыбной консервой	200	200	
Птица отварная	90	90	
Картофельное пюре	150	150	
Компот из сухофруктов	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	30	30	
Хлеб пшеничный	30	30	

Взвешивание порций показало, выход готовой продукции блюд соответствует весу порций по меню-раскладке. Была произведена замена блюд: котлета «Пермская» на птицу отварную, макароны отварные с маслом на картофельное пюре. Замена блюд на энергетическую ценность обеда не повлияла. Количество порций соответствует количеству учащихся.

Во время проверки в столовой присутствовали классные руководители, которые следили 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 практически соответствует правилам и нормам школьного питания.

Бракеражная комиссия:

Председатель:

Члены комиссии:

Т.И.Паршакова

С.В.Паршакова

Т.Г.Антипина