

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Верх-Язьвинская средняя общеобразовательная школа"**

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

от 31.03.2026 года

В соответствии с планом контроля и руководства школы бракеражной комиссией в составе: председателя комиссии социального педагога Бычиной И.Ю., членов комиссии: учителя Ваньковой Т.Н., заведующей столовой Ждановой В.А. была проведена проверка выхода готовой продукции в школьной столовой.

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.)
<b>Обед</b>			
Огурец свежий (нарезка)	62	60	+ 2
Суп с макаронными изделиями	207	200	+ 7
Суфле рыбное	107	100	+ 7
Каша гречневая рассыпчатая	153	150	+ 3
Компот из свежих яблок	205	200	+ 5
Хлеб пшеничный	61	60	+ 1
Хлеб ржано-пшеничный	32	30	+ 2

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. На демонстративной витрине выставлены готовые блюда, входящие в меню.

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:

И.Ю. Бычина

Т.Н. Ванькова

В.А. Жданова