МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХ-ЯЗЬВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «ВЕРХ-ЯЗЬВИНСКАЯ СОШ»)
618584, Россия, Пермский край ,Красновишерский городской округ, с. Верх-Язьва,
ул. Советская, д. 48, тел./факс (34243) 2-66-16,
E-Mail: verh-yazv@sosh.permkrai.ru
ИНН 5941003595, КПП 591901001,
ОКПО 57450326, ОГРН 1025902266378

12.10.2026 № ____

Справка о проверке питания и выхода готовой продукции

В соответствии с планом контроля и руководства школы бракеражной комиссией в составе: председателя комиссии учителя 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.)
Помидор свежий (нарезка)	60	60	0
Суп картофельный с бобовыми	203	200	+3
Плов из отварной птицы	242	240	+2
Компот из кураги	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: Т.Н. Ванькова
Председатель: И.М. Кириллова
Члены комиссии: Т.Б. Филаретова