

## Справка

по контролю за организацией питания и питьевого режима

**Цель проверки:** соответствие требованиям по питанию учащихся.

**Дата проверки:** 16.09 – 17.09.2024г

Адрес проведения проверки ул. Викулова ½, 2 мкр, д.239А помещение 1, корпус 2.

**Состав комиссии:**

директор школы - В.В.Яхно,  
социальный педагог - Н.П.Березина,  
ответственный по ОТ – Ю.В.Лютенко.

**Метод контроля:** осмотр, изучение документации, бракераж.

**Проверка показала:**

1. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню на 2024 год, для учащихся СКОШ с содержанием пищевых веществ и энергии согласно нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20., При 2 –х разовом питании возраст 7-11 лет, (1-4 классы):

возраст 7-11 лет, (1-4 классы):

- обед -822 ккал;
- полдник 235 ккал.

возраст 12-18 лет, (5-11 класс):

- обед -952 ккал
- полдник – 272 ккал.

**5-11 классов**

**обед:**

- щи из свежей капусты с картофелем;
- гречка по купечески;
- компот из куруги;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

**полдник:**

- чай с сахаром;
- йогурт натуральный сладкий;
- булочка дорожная;
- яблоки свежие;

**1-4 классов**

**завтрак:**

- каша вязкая ячневая молочная;
- чай с сахаром;
- булочка домашняя;

**обед:**

- суп картофельный с крупой с птицей;
- сосиска отварные с маслом сливочным;
- компот из смеси сухофруктов;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

**полдник:**

**чай с сахаром**

- булочка с маком;

Питание для начальных классов обеспечивает столовая МОУ «СОШ» № 2. (подвоз).

Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1раз в 2-3 недели.

2. Горячее питание представлено горячим супом и вторым блюдом доведенных до кулинарной готовности, порционных и оформленных.

3. Горячие блюда (супы, напитки) при раздаче имеют температуру -75<sup>0</sup> С, вторые блюда и гарниры –65<sup>0</sup> С, напитки -20<sup>0</sup>




4. На информационном стенде, каждый день расписано меню, с выходом порций (граммы и калории ).

5. Осуществляется родительский контроль за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
6. Ежедневно осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «школьное питание».
7. Питьевой режим в школе обеспечен бутилированной водой. Договор на поставку воды ООО «Хлебозавод Сервис» № 21в/24 от 06.03.2024г.

**Вывод:** все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. Заведующая столовой Серебренникова Галина Петровна и Чаплыгина Анна Ивановна ведут контроль за технологией приготовления пищи и выдачей готовых блюд, ведутся журналы бракеража.

**Вывод и рекомендации:** соблюдать температурный режим готовых блюд при накрывании.

Директор школы  
Социальный педагог  
Ответственный по ОТ

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

В.В.Яхно  
Н.П.Березина  
Ю.В.Лютенко



ООО "Торгово-производственное управление"  
Столовая МОУ "СОШ №2"

Утверждаю:  
Директор МОУ "СКОШ №8"

МЕНЮ  
на 17 сентября 2024г.

Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>			
Каша вязкая ячневая молочная	200/10	25,70	172
Чай с сахаром	200	4,00	58
Булочка домашняя	50	8,40	197
		38,10	427
<b>Обед (7-11 лет)</b>			
Суп картофельный с крупой с птицей	25/250	54,20	151
Сосиски отварные с маслом сливочным	100/5	67,40	361
Макаронные изделия отварные	100	12,20	147,3
Компот из смеси сухофруктов	200	9,60	124
Хлеб пшеничный	1/15,6	1,40	76
Хлеб ржаной	1/16,2	1,50	67
	Итого:	146,30	926,3
<b>Полдник (7-11 лет)</b>			
Чай с сахаром	200	4,00	58
Булочка с маком	100	19,30	273
	Итого:	23,30	275
	Итого всего:	169,60	1 201

Зав. столовой

Специалист по ценам