

Справка

по контролю за организацией питания и питьевого режима

Цель проверки: соответствие требованиям по питанию учащихся.

Дата проверки: 20.01. – 21.01.2025г

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

Состав комиссия:

И.о директора школы - ВГ.С.Кустышева,
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 2025 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;
- котлета рубленая из птицы с маслом сливочным;
- макаронные изделия отварные
- напиток из плодов шиповника;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

полдник:

- чай с сахаром;
- пряники кондитерские;

1-4 классов

обед:

- Щи из свежей капусты с картофелем и птицей;
- Катлета рубленая из птицы с маслом сливочным;
- компот из куруи;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

полдник:

- чай с лимоном
- булочка дорожная;

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

Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз 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°C , вторые блюда и гарниры -65°C , напитки -20°

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».

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.

И.о директора школы
Социальный педагог
Ответственный по ОТ


Г.С. Кустышева

Н.П. Березина

Ю.В. Лютенко

М Е Н Ю
на 20 января 2025г

№	Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал
Обед 5-9 классы:				
1	Щи из свежей капусты с картофелем	250/10	27,30	109
2	Котлета рубленая из птицы с маслом сливочным	80/5	95,90	193,2
3	Макаронные изделия отварные	180	24,30	257,6
4	Напиток из плодов шиповника	200	10,50	191
5	Хлеб пшеничный	31,2	3,00	76
6	Хлеб ржаной	32,4	3,40	67
Итого:			164,40	894
Полдник:				
1	Чай с сахаром	200/10	4,50	58
2	Пряники кондитерские	60	15,00	201,5
Итого:			19,50	260
ИТОГО		5-9	183,90	1 153

Зав. столовой

Специалист по ценам

МЕНЮ
на 21 января 2025г.

Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал
<i>Обед (7-11 лет)</i>			
Щи из свежей капусты с картофелем с птицей	25/250/10	63,10	147
Котлета рубленая из птицы с маслом сливочным	60/5	71,90	193,2
Макаронные изделия отварные	150	20,20	221
Компот из кураги	200	11,40	126
Хлеб пшеничный	1/15,6	1,50	76
Хлеб ржаной	1/16,2	1,70	67
Итого:		171,80	830,20
<i>Полдник (7-11 лет)</i>			
Чай с лимоном	200/10/7	7,90	60
Булочка дорожная	100	21,40	388
Итого:		29,30	448
Итого всего:		201,10	1 278,20

Зав. столовой

Специалист по ценам