

## Справка

по контролю за организацией питания и питьевого режима

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

**Дата проверки:** 15.04.2024г

**Комиссия:**

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;
- птица тушеная в томатном соусе;
- каша гречневая рассыпчатая;
- напиток фруктово - ягодный;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

**полдник:**

- чай с сахаром;
- вафли кондитерские;

**1-4 классов**

**завтрак:**

- каша молочная пшеничная с маслом;
- чай с сахаром;
- булочка домашняя;

**обед:**

- щи из свежей капусты с картофелем с птицей;
- птица тушеная в томатном соусе;
- каша гречневая рассыпчатая;
- напиток из красной смородины;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

**полдник:**

- сок плодово - ягодный;
- булочка дорожная;
- яблоки свежие;

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  $-75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры  $-65^{\circ}\text{C}$ , напитки  $-20^{\circ}$

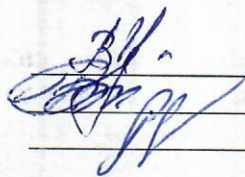
4. На информационном стенде, каждый день расписано меню, с выходом порций (граммы и калории).

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 № 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