

## Справка

по контролю за организацией питания и питьевого режима

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

**Дата проверки:** 25.04.2022г.

**Комиссия:**

директор школы - В.В.Яхно,  
социальный педагог - Н.П.Березина,  
ответственный по ОТ - Л.В.Осотова.

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

**Проверка показала:**

1. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню на 2022 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):

- обед -941 ккал;
- полдник -198 ккал.

возраст 12-18 лет, (5-11 классы):

- обед -995 ккал
- полдник – 198 ккал.

В рацион 2х разового питания включено:

- суп лапша домашняя с мясом птицы;
- котлета из индейки с соусом молочно - томатным;
- рис отварной с кукурузой,;
- компот из сухофруктов ;
- чай с сахаром, лимоном;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);
- сдоба булочка с маком ;
- фрукты - яблоки.

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  $-20^{\circ}\text{C}$ .

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).

6. Ежедневно осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «школьное питание»




7. В школе соблюдается питьевой режим, согласно договору на поставку бутилированной питьевой воды (договор № 4871 от 01.01.2022г ООО "Вода Югорская").

**Вывод:** все установленные требования по организации и качеству питания выполняются.

Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. Заведующая столовой Серебренникова Галина Петровна ведёт 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  
Л.В.Осотова

МЕНЮ  
НА 25 апреля 2022г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал
<b>Обед 1-4 классы:</b>				
1	Суп лапша домашняя с мясом птицы	25/250	39,10	158
2	Котлета из индейки с соусом молочно-томатным	60/50	41,00	185
3	Рис отварной с кукурузой	100	13,00	243
4	Компот из сухофруктов	200	7,70	124
5	Хлеб в/с	31,3	2,60	76
6	Хлеб ржаной	32,5	2,80	67
7	Яблоки	200	36,50	88
<b>Итого:</b>			<b>142,70</b>	<b>941</b>
<b>Полдник:</b>				
1	Чай с сахаром, лимоном	200	7,00	60
2	Булочка с маком	50	5,10	138
3				
<b>Итого:</b>			<b>12,10</b>	<b>198</b>
<b>Обед 5-9 классы:</b>				
1	Суп лапша домашняя с мясом птицы	25/250	39,10	158
2	Котлета из индейки с соусом молочно-томатным	80/50	54,60	205,3
3	Рис отварной с кукурузой	150	19,60	364,5
4	Компот из сухофруктов	200	7,70	124
5	Хлеб в/с	31,3	2,60	76
6	Хлеб ржаной	32,5	2,80	67
<b>Итого:</b>			<b>126,40</b>	<b>995</b>
<b>Полдник:</b>				
1	Чай с сахаром, лимоном	200	7,00	60
2	Булочка с маком	50	5,10	138
<b>Итого:</b>			<b>12,10</b>	<b>198</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>1-4</b>	<b>154,80</b>	<b>1 139</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>5-9</b>	<b>138,50</b>	<b>1 193</b>

Зав. столовой \_\_\_\_\_  
Специалист по ценам \_\_\_\_\_