

Справка

по контролю за организацией питания и питьевого режима

Цель проверки: соответствие требованиям по питанию учащихся.

Срок проверки: 16.02.2022г.

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 -847 ккал;
- полдник -526 ккал.

возраст 12-18 лет, (5-11 классы):

- обед -909 ккал
- полдник – 526 ккал.

В рацион 2х разового питания включено:

- суп картофельный с крупой ,с мясом птицы;
- котлета «Школьная» мясная с маслом сливочным;
- картофель пюре,;
- компот из сухофруктов ;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);
- сдоба обыкновенная ;
- фрукты - мандарины свежие.

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°C , вторые блюда и гарниры -65°C , напитки -20°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).

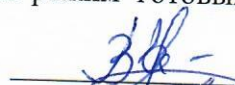
6. Ежедневно осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «школьное питание»


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

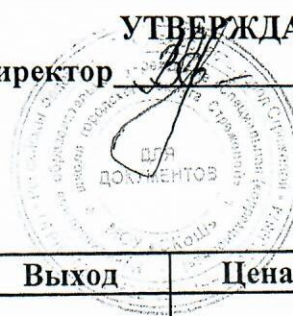






В.В.Яхно
Н.П.Березина
Л.В.Осотова

М Е Н Ю
НА 16 февраля 2022г.



№	Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал
Обед 1-4 классы:				
1	Суп картофельный с крупой.с мясом птицы	25/250	33,53	151
2	Котлета "Школьная" мясная с маслом сливочным	90/5	71,29	265
3	Картофельное пюре	150	24,85	164
4	Компот из сухофруктов	200	7,70	124
5	Хлеб в/с	31,3	2,55	76
6	Хлеб ржаной	32,5	2,67	67
Итого:			142,59	847
Полдник:				
1	Кисель плодово-ягодный	200	4,24	124
2	Сдоба обыкновенная	100	10,82	344
4	Мандарины свежие	110	33,00	58,3
Итого:			48,06	526
Обед 5-9 классы:				
1	Суп картофельный с крупой.с мясом птицы	25/250	33,53	151
2	Котлета "Школьная" мясная с маслом сливочным	100/5	78,88	294
3	Картофельное пюре	180	29,82	197
4	Компот из сухофруктов	200	7,70	124
5	Хлеб в/с	31,3	2,55	76
6	Хлеб ржаной	32,5	2,67	67
Итого:			155,15	909
Полдник:				
1	Кисель плодово-ягодный	200	4,24	124
2	Сдоба обыкновенная	100	10,82	344
3	Мандарины свежие	110	33,00	58,3
Итого:			48,06	526
ИТОГО		1-4	190,65	1 373
ИТОГО		5-9	203,21	1 435

Зав. столовой

Специалист по ценам