

Справка
по контролю за организацией питания и питьевого режима

Цель проверки: соответствие требованиям по питанию учащихся.

Дата проверки: 20.09.2022г.

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 -822 ккал;

- полдник 235 ккал.

возраст 12-18 лет, (5-11 классы):

- обед -952 ккал

- полдник – 272 ккал.

В рацион 2х разового питания включено:

1-4 классов.

- борщ из свежей капусты со сметаной;
- оладьи из печени
- пюре картофельное;
- компот с изюма ;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);
- чай с сахаром с молоком
- булочка « Гребешок» с повидлом;
- яблоки свежие;

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

5-9 классов.

- суп картофельный с горохом с мясом птицы;
- плов из птицы;
- напиток из компотной смеси
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);
- чай с сахаром;
- булочка с сыром;

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°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...


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