

Справка

по контролю за организацией питания и питьевого режима

Цель проверки: соответствие требованиям по питанию учащихся.

Дата проверки: 23.01.2024г

Комиссия:

И.о директора школы - Г.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 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;
- котлеты рубленые из птицы с соусом красным;
- каша гречневая рассыпчатая;
- компот из мандаринов;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

полдник:

- чай с лимоном;
- булочка домашняя;
- яблоки свежие;

1-4 классов

завтрак:

- каша молочная кукурузная с маслом;
- чай с сахаром;
- булочка дорожная;

обед:

- суп картофельный с бобовыми с птицей;
- плов из птицы филе грудки;
- напиток из плодов шиповника;
- хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи);

полдник:

- чай с сахаром;
- булочка ванильная;

- яблоки свежие;

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°C .

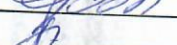
4. На информационном стенде, каждый день расписано меню, с выходом порций (граммы и калории).
5. Осуществляется родительский контроль за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). 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.Кустешева
Н.П.Березина
Ю.В.Лютенко