

СПРАВКА

по итогам изучения общественной комиссией вопросов организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №3»

Декабрь, 2023г.

Комиссия в составе 5 человек:

Председатель комиссии: Стромиллова Н.Г

Члены комиссии: Лакомова Н.П., Вакуленко Н.И., Вакуленко И.И., Дворяшина О.Н.

В присутствии заведующего столовой Артеменко А.В. составили настоящую справку о том, что «27» декабря 2023 года с 12.00 до 13.00 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №3» г.Новый Оскол.

В ходе изучения выявлено:

Обеденный зал оборудован столовой мебелью на 250 посадочных мест.

Гигиеническое состояние обеденного зала удовлетворительное.

Гигиеническое состояние столовой посуды – удовлетворительное.

Проводится обработка обеденных столов после каждого приема пищи с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Имеется рециркулятор (который предназначен для очистки воздушного пространства от бактерий и вредных микроорганизмов).

Имеется свободный доступ к питьевой воде. Для питья предусмотрены кулеры.

Питание осуществляется согласно графику, утверждённому приказом директора.

В наличии суточные пробы, контрольных блюд.

Детей с пищевыми особенностями в ОУ нет. Питание для всех единое.

10- дневное меню в основном соблюдается. Есть замена блюда (1,8,15 декабря 2023г.) «Омлет натуральный с маслом сливочным» (из-за недопоставки необходимого количества яиц для приготовления вышеуказанного блюда) на другие блюда («Запеканка из творога» или «Каша рисовая молочная»).

Рационы питания соответствуют утверждённому меню для двух возрастных категорий 7-11 лет и от 12 лет:

Меню (обед) на 27.12.2023г. для возрастной категории 7-11 лет :

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Салат из белокачанной капусты	60	3,27	37	0	1	5
Суп картофельный с клецками	250	4,76	127	3	3	20
Жаркое по домашнему	240	43,19	353	17	18	30
Сок фруктовый	200	10,70	86	1	0	20
Хлеб пшеничный	40	2,38	62	2	0	13
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,31	70	3	0	14
ИТОГО			65,61			

От 12 лет






Блюдо	Выход(г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Салат из белокачанной капусты	60	3,27	37	0	1	5
Суп картофельный с клецками	250	4,76	127	3	3	20
Жаркое по домашнему	280	51,79	411	19	21	35
Сок фруктовый	200	10,70	86	1	0	20
Хлеб пшеничный	40	2,38	62	2	0	13
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,31	70	3	0	14
ИТОГО			74,21			

Качество готовой пищи:

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник)	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюд	Качество блюда			
					Внешний вид блюда	Вкус, запах, цвет, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.12.2023	Обед	+	+	+	+	+	+	

Замечаний нет

Члены комиссии:

Стромилова Н.Г. - заместитель директора 
 Лакомова Н.П. - заместитель директора 
 Вакуленко Н.И. - член Управляющего совета школы 
 Дворяшина О.Н. - член Совета родителей 
 Вакуленко И.И. - член Совета Отцов 

Со справкой ознакомлены:

Директор ОУ  С.В.Катиурина

Заведующий столовой  А.В.Артеменко