

## СПРАВКА

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

Октябрь, 2024г.

Комиссия в составе 7 человек:

Председатель комиссии: Стромилова Н.Г

Члены комиссии: Лакомова Н.П., Троценко И.М., Вакуленко Н.И., Вашева Е.А., Забара А.А., Чалая А.А. В присутствии заведующего столовой Артеменко А.В. составили настоящую справку о том, что «18» сентября 2024 года с 12.30 до 13.30 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №3» г.Новый Оскол.

В ходе изучения выявлено:

-обеденный зал оборудован столовой мебелью, количество посадочных мест в столовой - 250;

- ежедневное меню имеется, размещено на информационном стенде в обеденном зале;

-гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды – удовлетворительное;

-проводится обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи, с помощью моющих и дезинфицирующих средств;

Персонал пищеблока работает в спецодежде. Внешний вид работников столовой удовлетворительный.

Состояние обеденного зала удовлетворительное. График питания соблюдается.

Ежедневный контроль за организацией питания в школьной столовой возложен на дежурного администратора.

Меню на 18.10.2024г. соответствует 10 дню перспективного меню.

В наличии суточные пробы, контрольных блюд. Взвешивание осуществляется на электронных весах

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

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

### *Обед для детей 7-11 лет*

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Салат из свеклы с маслом растительным	60	2,96	51	0	3	5
Суп картофельный с мясными фрикадельками	260	31,29	80	1	2	12
Котлета "Куриная" рубленая	110	43,34	138	13	5	10
Капуста тушеная	150	11,17	97	2	4	10
Йогурт	100	33,00	80	2	1	14
Хлеб пшеничный	30	1,79	46	1	0	9
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,31	70	3	0	14
Кофейный напиток на молоке	200	8,63	100	3	2	15
<b>ИТОГО</b>			<b>133,49</b>			

**Обед для возрастной группы от 12 лет**

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Салат из свеклы с маслом растительным	60	2,96	51	0	3	5
Суп картофельный с мясными фрикадельками	260	32,29	99	2	2	16
Котлета "Куриная" рубленая	120	46,51	153	15	6	10
Капуста тушеная	180	13,38	117	3	5	13
Йогурт	100	33,00	80	2	1	14
Хлеб пшеничный	30	1,79	46	1	0	9
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,31	70	3	0	14
Кофейный напиток на молоке	200	8,63	100	3	2	15
<b>ИТОГО</b>			<b>139,87</b>			

Качество готовой пищи:

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник)	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
Внешний вид блюда	Вкус, запах, цвет, консистенция				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
18.10.2024г.	Обед	+	+	+	+	+	+	

Замечаний нет

Члены комиссии:

- Стромилова Н.Г. - заместитель директора; *Strom*
- Лакомова Н.П. - заместитель директора *Strom*
- Троценко И.М. - медицинский работник ОУ *Strom*
- Вакуленко Н.И. - член Управляющего совета школы *Ваку*
- Вашева Е.А. - член Совета родителей *Вашева*
- Забара А.А. - член Совета родителей *A. Zaf*
- Чалая А.А. - член Совета родителей *se*

Со справкой ознакомлены:

Директор ОУ Скара С.В.Катюрина

Заведующий столовой Артеменко А.В.Артеменко