

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

Октябрь, 2023г.

Комиссия в составе 6 человек:

Председатель комиссии: Стромилова Н.Г

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

В присутствии заведующего столовой Артеменко А.В. составили настоящую справку о том, что «16» октября 2023 года с 13.00 до 14.30 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №3» г.Новый Оскол.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале установлены умывальники в количестве 10 штук.

Имеются два бумажных полотенца.

Имеется жидкое мыло 10 флаконов на 10 умывальников.

Имеется бесконтактный санитайзер для обработки рук у входа в столовую.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, количество посадочных мест в столовой -250.

Гигиеническое состояние столов- удовлетворительное.

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.

Питание осуществляется согласно графику, утверждённому приказом директора.

В наличии суточные пробы, контрольных блюд.

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:

Меню на 16.10.2023г. **Обед:**

7-11 лет

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Зеленый горошек отварной	60	10,24	189	13	0	31
Суп картофельный с горохом и куриным мясом	200	9,96	118	4	3	17
Рыба запеченая с овощами и сыром	90	25,47	177	18	10	2
Рис отварной со сливочным маслом	150	5,84	209	3,70	5	36
Хлеб пшеничный	30	1,79	46	2	0	9
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,31	70	3	0	14
Сок фруктовый	200	10,70	86	1	0	20
ИТОГО						
			65,31			

От 12 лет


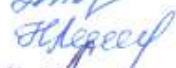


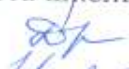

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Зеленый горошек отварной	60	10,24	189	13	0	31
Суп картофельный с горохом и куриным мясом	25	11,09	147	6	3	21
Рыба запеченая с овощами и сыром	100	27,51	197	20	12	2
Рис отварной со сливочным маслом	200	7,72	279	4,90	7	48
Хлеб пшеничный	30	1,79	46	2	0	9
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,31	70	3	0	14
Сок фруктовый	200	10,70	86	1	0	20
ИТОГО						
			70,36			

Качество готовой пищи:

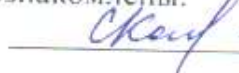
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник)	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюд	Качество блюда			
					Внешний вид блюда	Вкус, запах, цвет, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.10.2023	Обед	+	+	+	+	+	+	

Замечаний нет

Члены комиссии:

- Стромилова Н.Г. - заместитель директора 
- Лакомова Н.П. - заместитель директора 
- Теремязева Г.А. - медицинский работник 
- 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.Каторина

Заведующий столовой  А.В.Артеменко