

## СПРАВКА

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

Сентябрь, 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 «27» сентября 2024 года с 11.30 до 12.30 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №3» г.Новый Оскол.

В ходе изучения выявлено: на информационном стенде в столовой имеется ежедневное меню, график посещения столовой, график дежурства администрации в столовой, правила поведения в школьной столовой.

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

Состояние обеденного зала удовлетворительное. График питания соблюдается.

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

Меню на 27.09.2024г. 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:

### **Завтрак:**

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Омлет натуральный с маслом сливочным	250	46,40	320	20	23	6
Чай с сахаром	200	1,69	61	0	0	15
Хлеб пшеничный	40	2,38	62	2	0	13
Банан	204	35,70	189	0	0	42
Зеленый горошек	60	10,24	189	13	0	31
<b>ИТОГО</b>			<b>96,41</b>			

### **Обед**

Блюдо	Выход (г)	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Суп картофельный с мясными фрикадельками	260	32,78	99	2	2	16
Оладьи "Домашние" со сгущенным молоком	230	23,32	506	14	15	76
Кондитерское изделие - Печенье	40	8,80	164	3	4	27

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>74,84</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			
27.09.2024	Завтрак	+	+	+	+	+	+	
	Обед	+	+	+	+	+	+	

Замечаний нет

Члены комиссии:

Строилова Н.Г. - заместитель директора *Строилова*  
Лакомова Н.П. - заместитель директора *Лакомова*  
Троценко И.М. - медицинский работник ОУ *Троценко*  
Вакуленко Н.И. - член Управляющего совета школы *Н. Вакуленко*  
Вашева Е.А. - член Совета родителей *Вашева*  
Забара А.А. - член Совета родителей *А. Забара*  
Чалая А.А. - член Совета родителей *Чалая*

Со справкой ознакомлены:

Директор ОУ *С.В. Катюрина* С.В. Катюрина

Заведующий столовой *А.В. Артеменко* А.В. Артеменко