

СПРАВКА

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

Январь, 2025г.

Комиссия в составе 6 человек:

Председатель комиссии: Стромиллова 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 Артёменко А.В. составили настоящую справку о том, что «31» января 2024 года с 11.45 до 12.45 проведено изучение организации питания (завтрак/обед) в МБОУ «СОШ №3» г.Новый Оскол.

В ходе изучения выявлено:

-обеденный зал оборудован столовой мебелью, количество посадочных мест в столовой - 250, состояние обеденного зала удовлетворительное;

- 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.

График питания соблюдается.

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

Меню на 31.01.2025г. соответствует 5 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.

Меню завтрака

Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Омлет натуральный с маслом сливочным	200	49,61	256	16	18	5
Чай с сахаром	200	1,49	61	0	0	15
Хлеб пшеничный	40	2,86	62	2	0	13
Яблоко свежее	100	7,50	44	0	0	9
ИТОГО	61,46					

Меню обед

Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Салат из свеклы с маслом растительным	60	4,11	51	0	3	5
Суп картофельный с мясными фрикадельками	260	40,38	180	1	2	12
Котлета "Куриная" рубленая	110	46,70	138	13	5	10
Капуста тушеная	150	12,91	97	2	4	10
Хлеб пшеничный	30	2,15	46	1	0	9
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,63	70	3	0	14
Чай с сахаром	200	1,49	61	0	0	15
ИТОГО	109,37					

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			
31.01.2025г.	Завтрак	+	+	+	+	+	+	
	Обед	+	+	+	+	+	+	

Замечаний нет

Члены комиссии:

Строилова Н.Г. - заместитель директора

Лакомова Н.П. - заместитель директора

Троценко И.М. - медицинский работник ОУ

Вакуленко Н.И. - член Управляющего совета школы

Вашева Е.А. - член Совета родителей

Забара А.А. - член Совета родителей

Со справкой ознакомлены:

Директор ОУ С.В. Катюрин С.В. Катюрин

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