Справка

по итогам проверки соблюдения натуральных норм питания

В соответствии с планом работы комиссии по мониторингу качества питания на 2026–2027 учебный год, 22 октября 2026 года был проведен контроль соблюдения натуральных норм питания.

В ходе проверки установлено:

Фактический рацион питания у перспективного меню. Проверка сроков хранения и своевременного использования продуктов показала, что условия хранения соответствуют установленным требованиям, сроки годности соблюдаются, температурный режим соблюдается в соответствии с санитарными требованиями.

Масса порций блюд, предоставляемых учащимся, соответствует их возрастным нормам (6–10 лет, 11–14 лет, 15–18 лет). Для контрольного взвешивания были отобраны по 5 порций каждого блюда с ежедневного стола учащихся, после чего комиссией проведено контрольное взвешивание. Результаты показали, что выход готовой продукции соответствует меню-раскладке.

Выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы и соответствующей записи медицинским работником в бракеражном журнале, разрешающей выдачу питания.

Меню учащихся включает разнообразные блюда из мяса, рыбы, молока, при этом не допускается повторное включение одних и тех же изделий в течение дня.

Суточные нормы отобраны и хранятся в холодильнике в соответствии с санитарными требованиями.

Сервировка столов производится непосредственно перед приходом учащихся, обеспечивая подачу горячего питания.

Вывод:

Санитарные требования в части соблюдения натуральных норм питания выполняются в полном объеме.