

## Справка по итогам проверки соблюдения натуральных норм питания

В соответствии с планом работы комиссии по мониторингу за качеством питания на 2025- 2026 учебный год **06.10. 2025** года был осуществлен контроль за соблюдением натуральных норм питания.

В ходе проверки было установлено, что:

1. Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному перспективному меню. Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам.
2. Масса порции блюд, предоставляемая учащимся, соответствует их возрастным особенностям (6-10 лет, 11-14 лет, 15-18 лет). Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся по 5 порций каждого блюда и комиссией было произведено контрольно взвешивание. Взвешивание порций показало, выход готовой продукции всех блюд, соответствует меню-раскладке.
3. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи медицинского работника в бракеражном журнале, разрешающего выдачу блюд.
4. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока, не допускается повторение одних и тех же изделий в один и тот же день.
5. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике.
6. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом, учащиеся получают горячее питание.

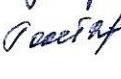
**Вывод:** требования санитарных правил в части соблюдения натуральных норм питания соблюдаются.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Анацкая С.Н.

 Коготко Е.А.  
 Дударева И.В.  
 Литвиненко А.В.  
 Ереванова Л.В.  
 Штро Т.В.  
 Гонтарева С.Г.  
 Абдреймова А.Н.