

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ №2 им. И.С. УНКОВСКОГО

Сорокин И.В.

«21» октября 2024



Справка

по административно-общественному контролю по итогам проверки организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ №2 им. И.С. УНКОВСКОГО

Дата посещения: 21.10.2024

Цель проверки:

организация питания учащихся и качество приготовления блюд; соответствие блюд утвержденному меню. Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале. - Наличие контрольного блюда и весовой нормы согласно меню.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.24091-08, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ СОШ №2 им. И.С. УНКОВСКОГО

Ответственным за организацию приготовления горячего питания школьников является повар Макарова М.П. горячим питанием охвачено (100%) обучающихся., согласно табелей питания на 21.10.2024г

На завтрак обучающихся 1-4 классов, на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 286 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 487 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 32 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные Согласно Закона Калужской области № 223-ОЗ – 5 обу ч., №278-ОЗ 16 обуч. Горячий обед для обучающихся членов многодетных семей 85 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется и готовится в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, отбираются ежедневно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут. Во время приема пищи присутствуют классные руководители. Столовая посуда обрабатывается в посудомоечной машине. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Стулья и столы находятся в отличном состоянии.

Материально-техническая база пищеблока визуально находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведутся журналы температуры и влажности помещения. Объем остатков пищевых отходов на тарелках обучающихся составляет менее 10% от общего числа всех учеников. Со слов классных руководителей и обучающихся еда вкусная, разнообразная и очень нравится.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №2 им. И.С. УНКОВСКОГО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Табеля учета находятся в столовой. Подписи классных руководителей присутствуют. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, ответственным за организацию питания осуществляется должный контроль. Пища приготовлена качественно и вкусно, обучающимся очень нравится, закладка продуктов соответствует выходу готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. В школе имеется цикличное меню которое соответствует ежедневному. В меню отсутствуют повторы меню в течение трех дней, в меню отсутствуют запрещенные продукты. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Перед входом в столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, стоят антисептики и жидкое мыло.

В столовой на линии раздачи присутствует контрольное блюдо, вес соответствует заявленной порции согласно утвержденного меню. Меню для начальной школы на дату проверки: 1-4 классы . каша рисовая молочная 200 гр, бутерброд с маслом и сыром 40/10/20гр, кофейный напиток 200гр, сок фруктовый в индивид.упаковке 1 шт.

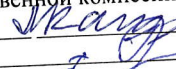
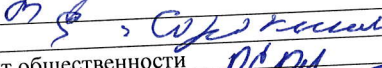
Меню для 5-11 классов: . каша рисовая молочная 200 гр чай с сахаром 200гр, хлеб пшеничный 20 гр..

Обед для обуч. из малообеспеч. семей, детей овз и инвал. Суп вермишелевый 200гр, каша перловая 150гр, котлета куриная 1/50гр, хлеб 20гр, батон 20гр, чай с сахаром 200гр.

Меню для питания детей гор. об. мобилизованных: Суп вермишелевый 200гр, каша перловая 180гр, котлета куриная 2/90, хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром 200гр.

Меню для питания членов многодетных семей гор. об. обед Суп вермишелевый куриный 200гр, каша перловая 180гр, котлета куриная 2/90, хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром 200гр.

Члены административно-общественной комиссии утвержденные приказом № 82 от 30.08.2024г

- Кашникова А.М. – методист 
- Эннок И.Х. – уч. нач. классов, 
- Пеньковская М.В. (соц. педагог) 
- Сорокина Е.Н. – мед. сестра школы 
- Осадчий С.Г. - представитель родит. общественности 

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Сорокин И.В.

«07» ноября 2024

Справка

по административно-общественному контролю по итогам проверки организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Дата посещения: 07.11.2024

Цель проверки:

организация питания учащихся и качество приготовления блюд; соответствие блюд утвержденному меню. Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале. - Наличие контрольного блюда и весовой нормы согласно меню.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.24091-08, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Ответственным за организацию приготовления горячего питания школьников является повар Макарова М.П. горячим питанием охвачено (100%) обучающихся., согласно табелей питания на 07.11.2024г для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 299 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 484 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 34 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные Согласно Закона Калужской области № 223-ОЗ – 5 обу ч., №278-ОЗ 12 обуч. Горячий обед для обучающихся членов многодетных семей 93 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется и готовится в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, отбираются ежедневно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут. Во время приема пищи присутствуют классные руководители. Столовая посуда обрабатывается в посудомоечной машине.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Стулья и столы находятся в отличном состоянии.

Материально-техническая база пищеблока визуально находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведутся журналы температуры и влажности помещений. Объем остатков пищевых отходов на тарелках обучающихся составляет менее 15%-19% от общего числа всех учеников. Со слов классных руководителей и обучающихся еда вкусная, разнообразная и очень нравится.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Табеля учета находятся в столовой. Подписи классных руководителей присутствуют. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, ответственным за организацию питания осуществляется должный контроль. Пища приготовлена качественно и вкусно, обучающимся очень нравится, закладка продуктов соответствует выходу готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. В школе имеется цикличное меню которое соответствует ежедневному. В меню отсутствуют повторы меню в течение трех дней, в меню отсутствуют запрещенные продукты. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Перед входом в столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, стоят антисептики и жидкое мыло.

В столовой на линии раздачи присутствует контрольное блюдо, вес соответствует заявленной порции согласно утвержденного меню. Меню для начальной школы на дату проверки: 1-4 классы . запеканка творожная с изюмом и повидлом (порционно) 180 гр, бутерброд с маслом шоколадным 40/15гр, кисель 200гр, сок фруктовый в индивид.упаковке 1 шт.

Меню для 5-11 классов: . плов с мясом курицей 180/50гр чай с сахаром 200гр,хлеб ржаной 20 гр.. Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Борщ 200гр, рис отварной 150гр, котлета куриная1/90гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей гор.об. мобилизованных: Борщ 200гр, рис отварной 180гр, котлета куриная1/90, хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания обуч. членов многодетных семей гор.обед Борщ куриный 200гр, рис отварной 180гр, котлета куриная1/100, хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром200гр, булочка 100гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом № 82 от 30.08.2024г

- Кашникова А.М. – методист

- Эннок И.Х – уч.нач.классов,

- Пеньковская М.В. (соц.педагог)

- Сорокина Е.Н. – мед.сестра школы

- Осадчий С.Г. - представитель родит.общественности

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Сорокин И.В.

« 05 » декабря 2024

Справка

по административно-общественному контролю по итогам проверки организации питания обучающихся в МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Дата посещения: 05.12.2024

Цель проверки: В связи с поступившей заявкой на посещение с целью родительского контроля

организация питания учащихся и качество приготовления блюд; соответствие блюд утвержденному меню.

Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале.- Наличие контрольного блюда и весовой нормы согласно меню.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.24091-08, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Ответственным за организацию приготовления горячего питания школьников является повар Макарова М.П.

горячим питанием охвачено (100%) обучающихся., согласно табелей питания на 05.12.2024г

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 273 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 462 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 36 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные Согласно Закона Калужской области № 223-ОЗ – 5 обу ч., №278-ОЗ 16 обуч. Горячий обед для обучающихся членов многодетных семей 93 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется и готовится в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, отбираются ежедневно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи,

утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут. Во

время приема пищи присутствуют классные руководители. Столовая посуда обрабатывается в посудомоечной машине.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Стулья и столы находятся в отличном состоянии.

Материально-техническая база пищеблока визуально находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведутся журналы температуры и влажности помещения. Объем остатков пищевых отходов на тарелках обучающихся составляет менее 15%-19% от общего числа всех учеников. Со слов классных руководителей и обучающихся еда вкусная, разнообразная и очень нравится.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Табеля учета находятся в столовой. Подписи классных руководителей присутствуют. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, ответственным за организацию питания осуществляется должный контроль. Пища приготовлена качественно и вкусно, обучающимся очень нравится, закладка продуктов соответствует выходу готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. В школе имеется цикличное меню которое соответствует ежедневному. В меню отсутствуют повторы меню в течение трех дней, в меню отсутствуют запрещенные продукты. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Перед входом в столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, стоят антисептики и жидкое мыло.

В столовой на линии раздачи присутствует контрольное блюдо, вес соответствует заявленной порции согласно утвержденного меню. Меню для начальной школы на дату проверки: 1-4 классы . запеканка творожная с изюмом и повидлом (порционно)

180 гр, бутерброд с маслом шоколадным 40/15гр, кисель 200гр, сок фруктовый в индивид.упаковке 1 шт.

Меню для 5-11 классов: . плов с мясом курицей 180/50гр чай с сахаром 200гр,хлеб ржаной 20 гр..

Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Борщ 200гр, рис отварной 150гр, котлета куриная1/90гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей гор.об. мобилизованных: Борщ 200гр, рис отварной 180гр, котлета куриная1/90, хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания обуч. членов многодетных семей гор.обед Борщ 200гр, рис отварной 180гр, котлета куриная1/100, хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром200гр, булочка 100гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом № 82 от 30.08.2024г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов, _____
- Пеньковская М.В. (соц.педагог) _____
- Сорокина Е.Н. – мед.сестра школы _____
- Осадчий С.Г. - представитель родит.общественности _____

Представитель родит.контроля (по поступившему заявлению)

Павлова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Сорокин И.В.

« 21 » января 2025

Справка

**по административно-общественному контролю по итогам проверки организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО**

Дата посещения: 21.01.2025

Цель проверки:

организация питания учащихся и качество приготовления блюд; соответствие блюд утвержденному меню.

Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале.- Наличие контрольного блюда и весовой нормы согласно меню.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.24091-08, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Ответственным за организацию приготовления горячего питания школьников является повар Макарова М.П.

горячим питанием охвачено (100%) обучающихся., согласно табелей питания на 21.01.2025г

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 291 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 452 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 39 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные Согласно Закона Калужской области № 223-ОЗ – 4 обу ч., №278-ОЗ 17 обуч. Горячий обед для обучающихся членов многодетных семей 91 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется и готовится в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, отбираются ежедневно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи,

утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут. Во

время приема пищи присутствуют классные руководители. Столовая посуда обрабатывается в посудомоечной машине.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Стулья и столы находятся в отличном состоянии.

Материально-техническая база пищеблока визуально находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведутся журналы температуры и влажности помещения. Объем остатков пищевых отходов на тарелках обучающихся составляет менее 15%-от общего числа всех учеников. Со слов классных руководителей и обучающихся еда вкусная, разнообразная и очень нравится.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Табеля учета находятся в столовой. Подписи классных руководителей присутствуют. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, ответственным за организацию питания осуществляется должный контроль. Пища приготовлена качественно и вкусно, обучающимся очень нравится, закладка продуктов соответствует выходу готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. В школе имеется цикличное меню которое соответствует ежедневному. В меню отсутствуют повторы меню в течение трех дней, в меню отсутствуют запрещенные продукты. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Перед входом в столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, стоят антисептики и жидкое мыло.

В столовой на линии раздачи присутствует контрольное блюдо, вес соответствует заявленной порции согласно утвержденного меню. Меню для начальной школы на дату проверки: 1-4 классы . плов с куриным мясом 250 гр, фасоль консервиров. 60 гр,

компот из кураги 200гр, хлеб ржаной 20 гр, булочка 100гр

Меню для 5-11 классов: . булочка 100 гр, чай с сахаром 200гр,

Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Суп гороховый 200гр, макароны 150гр, курица отварная/90гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей гор.об. мобилизованных: Суп гороховый 200гр, макароны 180гр, курица отварная/1000гр, хлеб 30гр, батон 30гр , компот из кураги 200гр., булочка 100 гр.

Меню для питания обуч. членов многодетных семей гор.обед Суп гороховый 200гр, макароны 180гр, курица отварная/1000гр, хлеб 30гр, батон 30гр , компот из кураги 200гр., булочка 100 гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом № 82 от 30.08.2024г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов, _____
- Пеньковская М.В. (соц.педагог) _____
- Сорокина Е.Н. – мед.сестра школы _____
- Осадчий С.Г. - представитель родит.общественности _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Сорокин И.В.

«12» февраля 2025

Справка

по административно-общественному контролю по итогам проверки организации питания обучающихся в МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Дата посещения: 12.02.2025

Цель проверки:

организация питания учащихся и качество приготовления блюд; соответствие блюд утвержденному меню.

Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале. - Наличие контрольного блюда и весовой нормы согласно меню.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.24091-08, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Ответственным за организацию приготовления горячего питания школьников является повар Макарова М.П.

горячим питанием охвачено (100%) обучающихся., согласно табелей питания на 12.02.2025г

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 226 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 216 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 25 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные Согласно Закона Калужской области № 223-ОЗ –3 обу ч., №278-ОЗ 9 обуч. Горячий обед для обучающихся членов многодетных семей 32 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется и готовится в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, отбираются ежедневно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут. Во время приема пищи присутствуют классные руководители. Столовая посуда обрабатывается в посудомоечной машине.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Стулья и столы находятся в отличном состоянии.

Материально-техническая база пищеблока визуально находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведутся журналы температуры и влажности помещения. Объем остатков пищевых отходов на тарелках обучающихся составляет менее 15%-от общего числа всех учеников. Со слов классных руководителей и обучающихся еда вкусная, разнообразная и очень нравится.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Табеля учета находятся в столовой. Подписи классных руководителей присутствуют. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, ответственным за организацию питания осуществляется должный контроль. Пища приготовлена качественно и вкусно, обучающимся очень нравится, закладка продуктов соответствует выходу готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. В школе имеется цикличное меню которое соответствует ежедневному. В меню отсутствуют повторы меню в течение трех дней, в меню отсутствуют запрещенные продукты. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Перед входом с столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, стоят антисептики и жидкое мыло.

В столовой на линии раздачи присутствует контрольное блюдо, вес соответствует заявленной порции согласно утвержденного меню. Меню для начальной школы на дату проверки: 1-4 классы . омлет и куриная котлета 180/100 гр, горошек консервиров. 60 гр, чай с молоком 200гр, хлеб пшеничный 20 гр, фрукты – мандарины по 2штуки каждому

Меню для 5-11 классов: . плов с куриным мясом 180/50 гр, хлеб ржаной 20 гр,чай с сахаром 200гр,

Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Борщ 200гр, пюре картоф. 150гр, рыба отварная/90гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей гор.об. мобилизованных: Борщ с курицей и сметаной 250гр, пюре картоф. 180гр, рыба отварная/100гр, хлеб 30гр, батон30гр, чай с сахаром и лимоном 200гр., булочка 100 гр.

Меню для питания обуч. членов многодетных семей гор.обед Борщ с курицей и сметаной 250гр, пюре картоф. 180гр, рыба отварная/100гр, хлеб 30гр, батон30гр, чай с сахаром и лимоном 200гр., булочка 100 гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом № 82 от 30.08.2024г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов, _____
- Пеньковская М.В. (соц.педагог) _____
- Сорокина Е.Н. – мед.сестра школы _____
- Осадчий С.Г. - представитель родит.общественности _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Сорокин И.В.

«6» марта 2025

Справка

**по административно-общественному контролю по итогам проверки организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО**

Дата посещения: 06.03.2025

Цель проверки:

организация питания учащихся и качество приготовления блюд; соответствие блюд утвержденному меню.

Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале. - Наличие контрольного блюда и весовой нормы согласно меню.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.24091-08, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО

Ответственным за организацию приготовления горячего питания школьников является повар Макарова М.П.

горячим питанием охвачено (100%) обучающихся., согласно табелей питания на 06.03.2025г

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 231 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 404 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 34 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные Согласно Закона Калужской области № 223-ОЗ – 2 обу ч., №278-ОЗ 14 обуч. Горячий обед для обучающихся членов многодетных семей 91 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется и готовится в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, отбираются ежедневно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут. Во время приема пищи присутствуют классные руководители. Столовая посуда обрабатывается в посудомоечной машине.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Стулья и столы находятся в отличном состоянии.

Материально-техническая база пищеблока визуально находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Ведутся журналы температуры и влажности помещения. Объем остатков пищевых отходов на тарелках обучающихся составляет менее 15%-от общего числа всех учеников. Со слов классных руководителей и обучающихся еда вкусная, разнообразная и очень нравится.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ СОШ №2 им.И.С.УНКОВСКОГО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Табеля учета находятся в столовой. Подписи классных руководителей присутствуют. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, ответственным за организацию питания осуществляется должный контроль. Пища приготовлена качественно и вкусно, обучающимся очень нравится, закладка продуктов соответствует выходу готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. В школе имеется цикличное меню которое соответствует ежедневному. В меню отсутствуют повторы меню в течение трех дней, в меню отсутствуют запрещенные продукты. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала. Перед входом с столовую созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, стоят антисептики и жидкое мыло.

В столовой на линии раздачи присутствует контрольное блюдо, вес соответствует заявленной порции согласно утвержденного меню. Меню для начальной школы на дату проверки: 1-4 классы . запеканка творожная с изюм. И повидлом 180/ гр, кисель фруктовый 200гр, сок фруктовый в инд.упак 0,2л, по 1 шт каждому

Меню для 5-11 классов: . плов с куриным мясом 180/50 гр, хлеб ржаной 20 гр,чай с сахаром 200гр,

Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Борщ 200гр, рис. 150гр, котлета куриная/90гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей гор.об. мобилизованных: Борщ с курицей и сметаной 250гр, рис. 180гр, котлета куриная/100гр, хлеб 30гр, батон30гр, чай с сахаром 200гр., булочка 100 гр.

Меню для питания обуч. членов многодетных семей гор.обед Борщ с курицей и сметаной 250гр, рис. 180гр, котлета куриная/100гр, хлеб 30гр, батон30гр, чай с сахаром 200гр., булочка 100 гр..

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом № 82 от 30.08.2024г

- Кашникова А.М. – методист

- Эннок И.Х – уч.нач.классов,

- Пеньковская М.В. (соц.педагог)

- Сорокина Е.Н. – мед.сестра школы

- Осадчий С.Г. - представитель родит.общественности