

УТВЕРЖДАЮ:

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

Сорокин И.В.

«13» января 2023г.



Справка

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

Дата посещения: 13.01.2023

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 2022-2023 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 13.01.2023г,

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 333 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 404 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 42 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные 4 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы, согласованном с территориальным отделом управления Роспотребнадзора Калужской области в Бабынинском, Сухиничском, Мещовском, Перемышльском, Козельском районах.

Производство готовых блюд планируется 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. 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 три перемены по 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 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 каша гречневая 150гр, гуляш из говядины с соусом 100гр/50гр, хлеб ржаной 30гр, чай с лимоном 200гр, бутерброд с маслом и сыром

Меню для 5-11 классов: плов с куриным мясом 180/50гр, , хлеб ржаной 30гр., чай с сахаром 200гр.

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

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом №123 от 31.08.2025г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов,пред.профкома _____
- 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.

« 08 » февраля 2023

Справка

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

Дата посещения: 08.02.2023

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 2022-2023 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 08.02.2023г,

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 333 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 420 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 40 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные 4 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы, согласованном с территориальным отделом управления Роспотребнадзора Калужской области в Бабынинском, Сухиничском, Мещовском, Перемышльском, Козельском районах.

Производство готовых блюд планируется 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. 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 три перемены по 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 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 Макароны отварные 150гр, Котлета куриная 100 гр, Бутерброд с маслом и сыром 40гр., батон, 10гр масла и 20гр.сыра (вес соответствует), компот из сухофруктов 200гр, Яблоки свежие (вымытые) по 2 шт.на каждого присутствующего обучающегося.

Меню для 5-11 классов: Макароны отварные 180гр, Котлета куриная 100 гр., чай с сахаром 200гр. Хлеб пшеничный 30гр

Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Суп рисовый 200гр, поре картофельное 150гр, рыба отварная 90гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей мобилизованных: Суп рисовый 200гр, поре картофельное 150гр, рыба отварная 90гр (2шт), хлеб 30гр, батон 30гр, чай с сахаром200гр.

Члены административно-общественной комиссии утвержденные приказом №123 от 31.08.2022г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов,пред.профкома _____
- 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.

« 15» марта 2023

Справка

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

Дата посещения: 15.03.2023

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 2022-2023 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 15.03.2023г,

для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 332 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 407 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 41 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные 4 обуч.

Питание осуществляется строго на детей присутствующих в школе согласно ежедневных табелей учета, на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы, согласованном с территориальным отделом управления Роспотребнадзора Калужской области в Бабынинском, Сухиничском, Мещовском, Перемышльском, Козельском районах.

Производство готовых блюд планируется 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. 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 три перемены по 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 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 Омлет 180гр, булочка 100гр, бутерброд с маслом и сыром 40/20/10, огурец свежий порционно, чай с молоком 200гр, бананы по 1 шт..на каждого присутствующего обучающегося. Меню для 5-11 классов: каша гречневая отварная 180гр, Котлета куриная 100 гр., чай с сахаром 200гр. Хлеб пшеничный 30гр Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Борщ 200гр, пюре картофельное 150гр, рыба отварная 90гр, хлеб 20гр, батон 20гр, чай с сахаром 200гр.

Меню для питания детей мобилизованных: Борщ 200гр, пюре картофельное 150гр, рыба отварная 2/90гр, хлеб 20гр, батон 20гр, чай с сахаром 200гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом №123 от 31.08.2022г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов,пред.профкома _____
- 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.

«17» апреля 2023



Справка

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

Дата посещения: 17.04.2023

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 2022-2023 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 17.04.2023г,
для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 316 обуч.
На завтрак обучающихся 5-11 классов 395 обуч.,
Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 39 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные 5 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. 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 приема пищи предусмотрены три перемены по 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 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 каша пшеничная молочная 200гр, бутерброд с маслом и сыром 40/10/20 гр, какао на молоке, сок фруктовый 200гр в инд.упаковке по 1 шт..на каждого присутствующего обучающегося.

Меню для 5-11 классов: каша пшеничная молочная 200гр, чай с сахаром 200гр. Хлеб пшеничный 30гр

Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Суп вермишелевый 200гр, плов150/25гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей мобилизованных: Суп вермишелевый 200гр, плов150/100гр, хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом №123 от 31.08.2022г

- Кашникова А.М. – методист _____
- Эннок И.Х – уч.нач.классов,пред.профкома _____
- 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» мая 2023



Справка

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

Дата посещения: 12.05.2023

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 2022-2023 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 12.05.2023г, для обучающихся 1-4 классов , на горячее питания Завтрак согласно табелей учета 328 обуч.

На завтрак обучающихся 5-11 классов 382 обуч.,

Горячий обед для обучающихся из малообеспеченных семей, детей инвалидов и ОВЗ – 39 обучающихся согласно утвержденным спискам. Мобилизованные 5 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. 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 три перемены по 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 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 рис отварной 150гр, котлета рыбная из трески 100гр, хлеб ржаной 30гр, чай с сахаром 200гр, фасоль консервированная. Порционно индивид.на тарелку, сок фруктовый 200гр в инд.упаковке по 1 шт..на каждого присутствующего обучающегося.

Меню для 5-11 классов: рис отварной 180гр,рыба отварная (минтай), чай с сахаром 200гр. Хлеб пшеничный 30гр
Обед для обуч.из малообеспеч.семей, детей овз и инвал. Суп рисовый 200гр, макароны отварные 150гр,котлета куриная 90гр хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Меню для питания детей мобилизованных: Суп рисовый 200гр, макароны отварные 150гр,котлета куриная 2/90гр хлеб 20гр, батон20гр, чай с сахаром200гр.

Члены административно-общественной комиссии утверждены приказом №123 от 31.08.2022г

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