

**Справка общественного контроля**  
проверки организации и качества питания детей  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение  
25 октября 2023 года

**Цель проверки:** организация и качество питания детей в структурном подразделении МАОУ «СОШ №118» г. Перми

В ходе проверки была проведена ревизия по закладке основных продуктов в котлы на завтрак.

Ревизия осуществляется комиссией в составе: заведующего структурным подразделением Неклюдовой Н.Г. делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Пономарева Л.Ф., старшей медсестры Сидоровой Е.В.

**В ходе ревизии было выявлено:**

1. Меню было выписано на 43 ребенка в возрасте 1,5 до 3 лет, на 263 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 25.10.2023г.
3. На завтрак сыр порционно (выход 7,0) – сыр 0,305кг;
4. На завтрак бутерброд с маслом (выход 20/5гр) – масло слив. 1,315 гр.;
5. На завтрак батон (выход 30/30гр) – 14,44 кг 36шт.,
6. На завтрак омлет натуральный (выход 150/200) - яйцо 725шт, молоко 25л., масло растит. 1,0л., масло слив. 1,53кг.;
7. На завтрак кофейный напиток с молоком (выход 170/200гр.) – кофейный напиток 0,60 гр., сахар 4,50кг., молоко 30л.

Продукты имеют соответствующие ярлыки и маркировку. На пищеблоке имеются сертификаты и удостоверения качества на пищевые продукты. Просроченной продукции нет.

Также комиссией в составе: заведующего структурным подразделением Неклюдовой Н.Г., делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Пономарева Л.Ф., старшей медсестры Сидоровой Е.В. представителя родительской общности Башковой А.А. была проверена организация питания в возрастных группах по следующим критериям:

- ✓ Соблюдение графика выдачи блюд
- ✓ Соблюдение помощниками воспитателей требований к организации питания (в специальной одежде, в соответствии с санитарными нормами);
- ✓ Выполнение норм выдачи пищи;
- ✓ Сервировка стола;
- ✓ Качество приготовления пищи;
- ✓ Выполнение санитарных требований по организации кормления детей (чистота посуды, отсутствие посуды с отбитыми краями).

По данным критериям 25.10.2023г. были проверены группы: 4 группа (2я младшая), 12 группа (средняя), 10 группа (старшая), 8 группа (подготовительная).

Во всех проверенных группах соблюдается график выдачи пищи. Помощники воспитателей получают питание в специальной одежде с покрытой головой, раздачу осуществляют в соответствии с санитарными нормами.

Сервировка столов во всех группах (на столах салфетки, салфетницы, столовые приборы, салатники, хлебницы). Во всех проверенных группах имеется наличие бумажных салфеток в достаточном количестве.

Воспитатели контролируют процесс приема пищи детьми. Во всех группах используется чистая без сколов посуда. Посуда в достаточном количестве. Нормы выдачи блюд соблюдаются во всех проверенных группах. Качество приготовленной пищи соответствует требованиям.

**Выводы комиссии:** организация и качество питания в структурном подразделении МАОУ «СОШ №118» г. Перми на достаточно хорошем уровне.

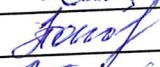
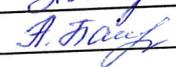
**Рекомендации:**

1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в структурном подразделении;
2. Продолжать формировать у детей культуру поведения за столом;
3. Использовать игровые методы и приемы для преподнести блюд (нелюбимых, новых)

Приложение к справке:

1. Меню на 25.10.2023г. по возрастам
2. Технологические карты: № 1 (с выходом блюда 7); № 139 (с выходом блюда 30/30гр); № 429 (с выходом блюд 150/200гр.); №321 (с выходом 170/200гр.).

**Подписи членов комиссии:**

	Н.Г. Неклюдова
	Л.С. Обухова
	Е.В. Сидорова
	Л.Ф. Пономарева
	А.А. Башкова

АКТ  
по результатам проверки общественной комиссии по контролю за организацией  
питания (общественный контроль)

25.10.2023  
дата

№ 13

Комиссия, в составе

Чернышова Ж.Г.  
Обухова Л.С.  
Видорова Е.В.  
Полымарова Л.П.  
Василькова А.А.

действующая на основании приказа от 07.09.2022 № 059-08/110-01-08/4-153  
«О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
воспитанников МАОУ «СОШ №118» г.Перми, структурное подразделение, провела  
проверку организации качества питания воспитанников МАОУ и установила  
следующее:

Воспитанники получили на завтрак, обед, полдник, ужин:

Буфетный завтрак (салат)  
Виллет натуральной (150/200)  
Сыр порционный (7)  
Творожный пирог с яблоками (70/200)

Представленные блюда соответствуют / не соответствуют утвержденному  
примерному 10-дневному меню (нужное подчеркнуть)

Санитарное состояние буфетных соответствует / не соответствует нормам  
(нужное подчеркнуть)

В помещениях буфетных (чисто, обеденные столы чистые, посуда без сколов)

Завтрак получен по графику / не по графику раздачи (нужное подчеркнуть)

На столы завтрак подан (без опозданий, на столах присутствуют все необходимые  
приборы и салфетки)

У детей сформированы/не сформированы культурно-гигиенические навыки  
(нужное подчеркнуть)

Перед завтраком дети моют/не моют руки, правильно/не правильно пользуются  
столовыми приборами, салфетками, благодарят/не благодарят младшего воспитателя за  
завтрак.

Дети в основном съели/не съели предложенные блюда, за исключением детей с  
медицинским отводом от употребления молочных продуктов.

Питание в МАОУ «СОШ №118» СП организовано

ООО «Миска»

Комиссией проведена/не проведена дегустация и взвешивание блюд текущего меню (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Раздаточные порции соответствуют/не соответствуют объему порций контрольных блюд (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

При дегустации предложенных блюд, были отмечены высокие/низкие вкусовые качества (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

На пищеблоке имеется/не имеется документация поставщиков на право поставок продуктов (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Продукты, используемые для приготовления пищи, хорошего/плохого качества, свежие (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует/не соответствует нормам (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, помощники воспитателя работают в чистой/грязной спецодежде (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Организована/не организована система информированности родителей об организации питания (меню) (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Меню имеется/не имеется в каждой группе и размещено/не размещено на информационном стенде около пищеблока (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

На сайте МАОУ «СОШ №118», СП размещено/не размещено 10-дневное меню (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Комиссия удовлетворена/не удовлетворена организацией питания (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Замечаний не выявлено/выявлено \_\_\_\_\_

Члены комиссии

Чекмирова \_\_\_\_\_  
Зайнова \_\_\_\_\_  
Жонина \_\_\_\_\_  
Вульга \_\_\_\_\_