

Справка общественного контроля
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
25 марта 2024 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 обед.

Ревизия осуществляется комиссией в составе: руководителя структурного подразделения Неклюдовой Н.Г. делопроизводителя Обуховой Л.С., старшей медсестры Сидоровой Е.В., воспитателя Пономаревой Л.Ф., представителя родительской общности Свизевой Н.П.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 40 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 264 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 25.03.2024г.
3. На обед **салат из квашеной капусты с луком** (выход 50/80) – капуста кваш. -18,70 кг, 7,50кг, лук- 2,31кг, масло раст. 1,39кг, сахар -1,16кг;
4. На обед **котлеты «Пермские»** (выход 70/70гр.) - молоко 2,55л, говядина- 15,0 кг., яйцо 35 шт., хлеб пшеничный 2,20 кг., лук 1,49 кг, масло раст.- 0,425гр., чеснок -0.020гр.;
5. На обед **рис отварной** (выход 110/130гр.) –рис -14 кг., масло сливочное 1, 76 кг.;

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

Также комиссией в составе: руководителя структурного подразделения Неклюдовой Н.Г., делопроизводителя Обуховой Л.С., старшей медсестры Сидоровой Е.В., воспитателя Пономаревой Л.Ф., представителя родительской общности Свизевой Н.П., 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 25.03.2024г. были проверены группы: 3 группа (подг.), 7 группа (2я младшая), 1 группа (средняя).

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 25.03.2023г. по возрастам
2. Технологические карты (№ 9 с выходом блюда 50/80гр., № 341 с выходом блюд 70/70гр.; № 385 с выходом блюд 110/130.)
3. Акт по результатам проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания.

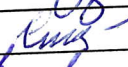
Подписи членов комиссии:



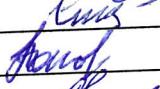
Н.Г. Неклюдова



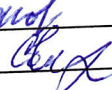
Л.С. Обухова



Е.В. Сидорова



Л.Ф. Пономарева



Н.П. Свизева