

Справка общественного контроля
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
05 сентября 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 ужин.

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 37 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 279 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 05.09.2023г.
3. На ужин салат из моркови (выход 50/60); масло растит. - 1,115л, сахарный песок – 0,93гр., морковь – 16,70гр.
4. На ужин пудинг из творога (выход 110/150); творог 35,0кг., крупа манная-3,365кг., яйцо 6бшт, сахар 4,60 кг., масло слив. 1,23гр., ванилин-2п(3гр), изюм белый -4,60кг.
5. На ужин соус молочный сладкий (выход 30/50гр.); молоко-7,53л, масло сливочное - 0,66гр., мука пшеничная - 0, 66гр., сахар. песок -1,205кг., ванилин -0,06гр.
6. На ужин чай с сахаром (выход 200гр.) - сахар 2,790гр., чай 0,280 гр.
7. На ужин чай с молоком (выход 200гр) - сахар 0,37гр., чай 0,37 гр., молоко 1,85л
8. На ужин хлеб пшеничный (выход 20гр) – 0,74 кг,
9. На ужин хлеб ржаной (выход 20гр.); хлеб ржаной 5,58 (17 шт.).

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 Пономаревой 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 05.09.2023г. были проверены группы: 7 группа (2я младшая), 2 группа (средняя), 1 группа (старшая), 3 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.


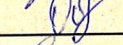
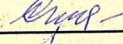
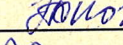

Рекомендации:

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 05.09.2023г. по возрастам
2. Технологические карты: № 23 (с выходом блюда 50/60); № 208 (с выходом блюда 110/150гр.); № 369 (с выходом блюд 30/50гр.); №141 (с выходом 20гр.); № 493 (с выходом блюда 20гр.), № 281 (с выходом блюда 200 гр.), № 438 (с выходом блюда 200 гр.)

Подписи членов комиссии:

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