

Справка общественного контроля
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
30 ноября 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 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 общественности Свизевой Н.П.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 41 ребенка в возрасте 1,5 до 3 лет, на 262 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 30.11.2023г.
3. На обед **салат из моркови и яблок** (выход 60/80) – яблоки 7,50кг, морковь 14,6кг, масло раст. 1,405кг;
4. На обед **рассольник домашний с мясными фрикадельками** (выход 27/200 и 25/250) - капуста 5,90 кг., лук 2,95 кг., огурцы соленые 4,34кг., масло раст. 0,71гр; зелень (укроп) 0,30гр., сметана 3кг., картофель 22,10 кг., морковь 2,95кг., говядина 8,41кг., лук 0,74кг., яйцо 10шт.;
5. На обед **хлеб ржаной** (выход 20/20) – 6,06 кг.;
6. На обед **хлеб пшеничный** (выход 20/20) – 5,240 кг.;
7. На обед **кнели рыбные** (выход 70/80гр.) - молоко 7,15л, минтай 19,4кг., яйцо 10шт., хлеб пшеничный 2,144кг.;
8. На обед **соус молочный** (выход 30гр) – молоко 1,23л., мука 0,062гр., масло сливочное 0,062кг., сахар 0,012гр.;
9. На обед **соус томатный** (выход 30гр) – мука 0,394гр., масло сливочное – 0,394 гр., томатная паста – 0,47гр., сахар -0,13гр.;
10. На обед **пюре картофельное** (выход 110/150гр.) – молоко 6,58л., масло сливочное 1,955кг., картофель 35,50 кг.;
11. На обед **кисель из свежих яблок** (выход 180гр.) – яблоки 8,12кг., сахар 4,09 кг., крахмал 2,73кг, лимонная кислота 0,06гр.

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

общественности 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 30.11.2023г. 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.

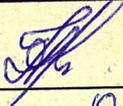
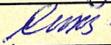
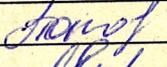
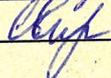
Рекомендации:

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 30.11.2023г. по возрастам
2. Технологические карты (№ 18 с выходом блюда 60/80гр., № 481 с выходом блюд 200гр.; № 480 с выходом блюд 250гр.; № 338 с выходом блюд 70гр.; № 421 с выходом блюд 80гр. № 235 с выходом блюд 30 гр., № 248 с выходом блюд 30 гр.; № 131 с выходом блюд 110/150гр.; №703 с выходом блюд 180гр.; №141 с выходом блюд 20гр.; № 140 с выходом блюд 20гр.)
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

