

Справка общественного контроля
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
16 января 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 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., 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 226 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 16.01.2024г.
3. На ужин бутерброд с повидлом (выход 20/5); бутерброд с повидлом и маслом (выход 20/10/20) батон- 5,60 (14 шт.), повидло - 4,725 кг, масло сливочное -2.26 кг;
4. На ужин пудинг из творога (выход 110/150); творог 29,0кг., крупа манная-2,80кг., яйцо 55 шт, сахар 3,84 кг., масло слив. 1,03гр., ванилин 0,003гр, изюм белый -3,52кг.;
5. На ужин соус молочный сладкий (выход 30/30гр.); молоко-6,0 л, масло сливочное - 0,32гр., мука пшеничная - 0,32гр., сахар. песок -0,8кг., ванилин -0,003гр.
6. На ужин чай с сахаром (выход 200гр.) - сахар 0,41гр., чай 0,04 гр.
7. На ужин чай из сухой смеси «Витоша» (выход 200гр) - чай 0,135гр., напиток «Витоша» - 2,26гр
8. На ужин хлеб пшеничный (выход 20гр) – 9 (16шт) кг,
9. На ужин хлеб ржаной (выход 20гр.); хлеб ржаной 1,3кг (2 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 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 16.01.2024г. были проверены группы: 4 группа (2я младшая), 2 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:

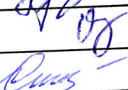
1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в структурном подразделении;
2. Продолжать формировать у детей культуру поведения за столом;
3. Использовать игровые методы и приемы для преподнести блюд (нелюбимых, новых)

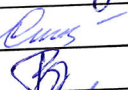
Приложение к справке:

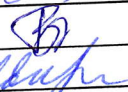
1. Меню на 16.01.2024г. по возрастам
2. Технологические карты: № 110 (с выходом блюда 20/5); № 208 (с выходом блюда 110/150гр); № 440 (с выходом блюд 30/30гр.); №281 (с выходом 20гр.); № 285 (с выходом блюда 20гр.)

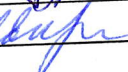
Подписи членов комиссии:

 Н.Г. Неклюдова

 Л.С. Обухова

 Е.В. Сидорова

 Л.Ф. Пономарева

 Н.П. Свизева