

Справка общественного контроля
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
12 сентября 2022 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: руководителя структурного подразделения Неклюдовой Н.Г. делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Оношиной Н.Ю., старшей медсестры Сидоровой Е.В.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 11 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 251 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 12.09.2022г.
3. На завтрак повидло (выход 8 гр.) - 88гр.
4. На завтрак бутерброд с сыром и маслом (выход 10/10/5) - масло сливочное 1,310кг, 2,510кг, хлеб 220гр/2730гр.
5. На завтрак - масло сливочное (выход 5гр) – 55гр.
6. На завтрак чай с молоком (выход 170/200гр.) - сахар 3,905 кг, чай 0,260 кг, молоко 13л.
7. На завтрак суп молочный с макаронными изделиями (выход 150гр. и 200гр.) - молоко 37л, масло 0,26 кг, сахар 0,420кг,
8. На завтрак батон (выход 20гр)

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., воспитателя Оношиной Н.Ю., старшей медсестры Сидоровой Е.В. представителя родительской общности Габдрахмановой Н.В. 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 12.09.2022г. были проверены группы: 2 группа (средняя), 5 группа (старшая), 7 группа (старшая).

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 12.09.2022г. по возрастам
2. Технологические карты (№ 86 с выходом блюда 8,0гр. № 79 с выходом блюд 5.0 гр.; № 65 с выходом блюд 10/10/5 гр., № 81 с выходом блюда 150,0/200,0гр.; №438 с выходом блюд 170/200гр.; № 419 с выходом блюд 20.0гр.)

Подписи членов комиссии:

 _____ Н.Г. Неклюдова
 _____ Л.С.Обухова
 _____ Е.В.Сидорова
 _____ Н.Ю.Оношина
 _____ Н.В.Габдрахмановой