

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

Ревизия осуществляется комиссией в составе: делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Оношиной Н.Ю., старшей медсестры Сидоровой Е.В.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 18 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 182 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 12.08.2022г.
3. На обед огурчик свежий (выход 50) -12 кг;
4. На борщ с капустой и картофелем: капуста свежая 3,170 кг.; лук 1,600кг.; томатная паста 0,5 кг.; масло растительное 0,400 кг: сметана 1,600кг., картофель 3200 кг, морковь 1,965 кг, свекла 6,350кг.
5. На обед хлеб пшеничный - 2,640 кг (7шт), хлеб ржаной 7,640 кг (12 шт.)
6. На второе котлеты рыбные (выход 70гр.) - рыба 11 кг, хлеб пшеничный 2,590, молоко 2л., яйцо 14 шт., масло сливочное 275 гр.
7. На гарнир макароны отварные (выход 130 гр) - 8.620кг, масло сливочное 1.05 кг
8. На компот из апельсинов и яблок (выход 180гр.) - апельсины 7,100 кг., яблоки 6,55кг., сахар 1,800кг.

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

Также комиссией в составе: делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Оношиной Н.Ю., старшей медсестры Сидоровой Е.В. представителя родительской общественности 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 12.08.2022г. были проверены группы: 12 группа (2я младшая), 8 группа (старшая), 4 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)

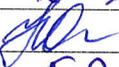
Приложение к справке:

1. Меню на 12.08.2022г. по возрастам
2. Технологические карты (№ 498 с выходом блюда 50,0/60,0 гр.; № 60 с выходом блюд 180,0/200,0гр.; № 356 с выходом блюда 50,0/70,0гр.; № 433 с выходом блюда 110гр.; № 203 с выходом блюда 180.0гр.; №509 с выходом блюда 150,0гр.; №311 с выходом блюда 180гр.; № 140 с выходом блюда 20.0 гр., № 141 с выходом блюда 20.0/40.0гр.)

Подписи членов комиссии:

 Л.С.Обухова

 Е.В.Сидорова

 Н.Ю.Оношина

 Н.В.Габдрахмановой