

### Справка

проверки организации и качества питания детей  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение  
12 октября 2020 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 Дербенева О.А., делопроизводителя Обуховой Л.С., старшей медсестры Сидоровой Е.В.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 10 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 269 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 12.10.2020г.
3. На салат из б/капусты с яблоками, было заложено: капуста белокочанная – 8,514 кг., яблоки свежие – 6,500 гр., масло растительное - 1,660 л.;
4. На суп-пюре из разных овощей с гречками, было израсходовано: капуста белокочанная – 6,900 кг., лук репчатый – 2,770 кг., мука пшеничная в/с - 1,345 кг., масло сливочное – 1,345 кг., молоко 2,5% – 11,300 л., хлеб белая буханка (покровский) – 4,410 кг., картофель – 6,230 кг., морковь свежая – 8,310 кг.;
5. На кнели из говядины, было израсходовано: говядина лопатка – 0,480 кг., хлеб белая буханка (покровский) – 0,045 кг., молоко 2,5% – 0,205 л., яйца – 2шт., масло сливочное на смазку – 0,015кг.;
6. Сосиски молочные – 269 шт. (18,830кг.)
7. На приготовление риса отварного с овощами, было израсходовано: рис обработанный паром – 7,940 кг., масло сливочное – 1,145кг., лук репчатый – 2,800 кг., морковь свежая – 2,800 кг.
8. На соус томатный, было заложено: мука пшеничная в/с - 0,420кг., масло сливочное – 0,420кг., томатная паста – 0,500кг., сахарный песок – 1,500кг.;
9. На кисель из клюквы, было израсходовано: клюква свежая – 5,000кг., сахар-песок – 5,000 кг., крахмал картофельный – 1,500 кг.;
10. Хлеб белая буханка (покровский) – 5,580 кг., обеденный (покровский) – 5,580кг.

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 Дербенева О.А., 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 12.10.2020г. были проверены группы: 6 группа (2 младшая), 10 группа (средняя), 8 группа (старшая), 4 группа (подготовительная к школе).

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.


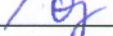
**Рекомендации:**



1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в структурном подразделении;
2. Использовать индивидуальные салфетки (пластиковые) для сервировки стола.

Приложение к справке:

1. Меню-раскладка на 12.10.2020г по возрастам;
2. Технологические карты (№ 1001 с выходом блюда 40,0 и 60,0 гр.; № 586, 587 с выходом блюд 200,0/10 и 250,0/10 гр.; № 297 с выходом блюда 10гр.; № 110 с выходом блюда 50,0 гр.; № 560 с выходом блюда 70гр., № 734 с выходом блюда 100 гр.; № 248 с выходом блюда 30 гр.; № 751 с выходом блюда 150 гр.; № 752 с выходом блюда 180 гр.; № 140 с выходом блюда 20 гр.; № 141 с выходом блюда 20 гр.)

**Подписи членов комиссии:**

 О.А.Дербенева  
 Л.С.Обухова

 Е.В.Сидорова  
 Н.Ю.Оношина