

Справка общественного контроля
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
11 ноября 2021 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: 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 16 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 307 детей в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 11.11.2021г.
3. На **запеканку из творога с морковью со сгущенным молоком**, было заложено: творога – 23,000 кг., крупы манной – 2,500 кг., сахарного песка – 5,840 кг., масла растительного – 1,670 л., сухарей панировочных – 1, 670 кг., сметаны 15% - 1,670 кг., моркови – 7,500 кг., яйцо – 28 шт., сгущенного молока – 17 банок;
4. На **чай с лимоном**, было израсходовано: лимон - 2,260 кг., сахар-песок - 4,845 кг., чай высшего и 1-го сорта – 0,325кг.;
5. Яйцо вареное – 323 шт.;
6. Хлеб ржаной обеденный (покровский) – 6 шт.

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 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 11.11.2021г. были проверены группы: 5 группа (средняя), 11 группа (старшая), 7 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.


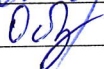
Рекомендации:

1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в структурном подразделении;
2. Применять игровые методы и приемы для появления аппетита у детей во время приема пищи.

Приложение к справке:

1. Меню-раскладка на 11.11.2021г по возрастам;
2. Технологические карты (№ 749 с выходом блюда 110,0/20,0 гр. и 130,0/20,0 гр.; № 278 с выходом блюд 200,0/7гр.; № 141 с выходом блюда 20,0 гр. и 40,0 гр.; № 58 с выходом блюд 1шт.)

Подписи членов комиссии:

 О.А.Дербенева
 Л.С.Обухова

 Е.В.Сидорова
 Н.Ю.Оношина