

**Справка общественного контроля**  
проверки организации и качества питания детей  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение  
21 октября 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 ужин.

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 8 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 243 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 21.10.2022г.
3. На ужин салат (выход 30/50); лук репчатый 40 гр., лук зеленый 2,04, картофель 10,62кг., масло растительное 0,62гр.
4. На ужин чай с лимоном (выход 170/200гр.) - сахар 3,39 кг, чай 0,225 кг, лимоны 2,0 кг.
5. На ужин бигус со свиной (выход 150гр. и 200гр.) – капуста свежая 37,50 кг., свинина 22,70 кг., лук репчатый 1,26 кг., томатная паста 1,34кг., морковь 3,50 кг., масло растительное 1,0гр.
6. На ужин хлеб (выход 20гр) – 5,200 кг, (8шт.)

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 Ишмановой А.А. 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 21.10.2022г. были проверены группы: 12 группа (2я младшая) 10 группа (средняя), 8 группа (старшая), 5 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.

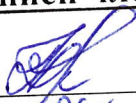
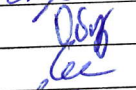
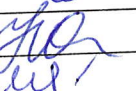
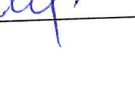

**Рекомендации:**

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 21.10.2022г. по возрастам
2. Технологические карты: (№ 52 с выходом блюда 30/50); № 329 с выходом блюда 150,0/200,0гр.; № 278 с выходом блюд 170/200гр.); №141 с выходом 20гр.

**Подписи членов комиссии:**

	Н.Г. Неклюдова
	Л.С. Обухова
	Е.В. Сидорова
	Н.Ю. Оношина
	А.А. Ишманова