

**Справка общественного контроля**  
проверки организации и качества питания детей  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение  
**14 ноября 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: 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 274 ребенка в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 14.11.2022г.
3. На обед салат из капусты (выход 50/80) -11,160 кг; огурцы свежие 8,80гр., масло растительное 1,34л, лимонная кислота 0,012гр.;
4. На обед суп картофельный с горохом (выход 150/180): горох 4,21кг, лук 2,02кг.; масло сливочное 1,01 кг; картофель 12,63 кг, морковь 2,530 кг,.
5. На второе плов с отварной говядиной (выход 160/200) – говядина 20,47 кг, рис длинный 15,48 кг., лук – 2,25 кг., томатная паста – 1,34 кг., масло растительное 2,245 кг., морковь -4,935 кг.
6. На обед кисель из яблок (выход 150гр.) – яблоки свежие 0,18 кг., сахар 0,09кг., крахмал -0,06 гр., лимонная кислота -0,003гр.
7. На обед кисель «Витошка» (выход 200гр.) – концентрат киселя «Витошка» -5,48кг
8. На обед хлеб пшеничный (выход 20/20) – 5,640 кг (10шт), хлеб ржаной (выход 20/40) 11,120 кг (17 шт.)

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 Арсеньевой Т.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 14.11.2022г. были проверены группы: 6 группа (2я младшая), 3 группа (старшая), 7 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.


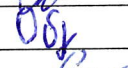
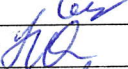


**Рекомендации:**

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 14.11.2022г. по возрастам
2. Технологические карты (№ 1 с выходом блюда 50,0/80,0 гр.; № 75 с выходом блюд 150,0/180,0гр.; № 330 с выходом блюда 160,0/200,0гр.; № 703 с выходом блюда 150гр.; № 203 с выходом блюда 180.0гр.; №509 с выходом блюда 150,0гр.; №752 с выходом блюда 200гр.; № 140 с выходом блюда 20.0 гр., № 141 с выходом блюда 20.0/40.0гр.)

**Подписи членов комиссии:**

	Н.Г. Неклюдова
	Л.С.Обухова
	Е.В.Сидорова
	Н.Ю.Оношина
	Т.В. Арсеньева