

Справка
проверки организации и качества питания детей
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение
13 января 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 завтрак.

Ревизия осуществляется комиссией в составе: руководителя структурного подразделения Василюк С.Ю., делопроизводителя Обуховой Л.С., старшей медсестры Сидоровой Е.В.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 228 детей с 3 до 7 лет 30 детей в возрасте 1,5 до 3 лет.
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 13.01.2020г.
3. На завтрак каша молочная пшеничная жидкая, было заложено: молоко – 30,500 л., крупа пшеничная – 12,140 гр., сахарного песка 1,516 кг.. сливочного масла – 1,516 кг..
4. На кофейный напиток с молоком было израсходовано: кофейный напиток(порошок) – 0,616 кг., сахарный песок – 4,620 кг.. молоко – 30,800 л.
5. На бутерброды было израсходовано: масло сливочное – 1,555 кг., батон нарезной (по 0,4кг) – 16 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 Василюк С.Ю., делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Оношиной Н.Ю., старшей медсестры Сидоровой Е.В. представителя родительской общности Габдрахмановой Н.В была проверена организация питания в 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 13.01.2020г. были проверены группы: 2 группа (подготовительная), 6 группа (старшая), 3 группа (подготовительная), 8 группа (средняя).

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 хорошее.

Выводы комиссии: организация и качество питания в структурном подразделении MAOY «COШ №118» г.Перми на достаточно хорошем уровне.

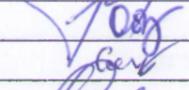
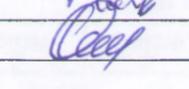
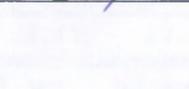
Рекомендации:

1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в структурном подразделении.
2. Обновить посуду в группах.

Приложение к справке:

1. Меню на 13.01.2020г по возрастам
2. Технологические карты(№321 с выходом блюда 180, №321 с выходом блюда 200, №144 с выходом блюда 200, №520 с выходом блюда 150, №1, №140)

Подписи членов комиссии:

 Васильюк С.Ю.
 /Л.С.Обухова/
 /Е.В.Сидорова/
 /Н.Ю.Оношина/