По результатам надзорной деятельности за 2020 год установлено, что по сравнению с 2019 годом уменьшился охват горячим питанием школьников с 97% до 96%.

Улучшилось качество пищи по микробиологическим показателям в дошкольных учреждениях, что свидетельствует о соблюдении правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков и о соблюдении технологии приготовления блюд (в 2019 году – 1,6%, в 2020 году – 0,8% соответственно).

Дошкольными образовательными организациями обеспечено проведение искусственной С-витаминизации третьих блюд, что подтверждается снижением неудовлетворительных проб (в 2019 году – 11,6%, в 2020 году – 0%), в общеобразовательных учреждениях (в 2019 году-26,6%; 2020 году- 0%).

В общеобразовательных организациях снизился процент неудовлетворительных проб на калорийность и полноту вложения (в 2019 году – 12,5%, в 2020 году – 0%).

Однако существует ряд недостатков при организации горячего питания детей. Так, в дошкольных образовательных учреждениях нарушается технология приготовления блюд (несоблюдение требований технологических карт) (в 2019 году – 8,7%, в 2020 году – 25%). Увеличился процент неудовлетворительных проб готовой продукции по микробиологическим показателям в общеобразовательных учреждениях (в 2019 году – 2,9%, в 2020 году – 4,8%)

Администрация городского округа Ревда
24.03.2021
Вх.№ 1665