

АКТ
по итогам проведения общественного контроля в образовательном
учреждении Пермского края

Дата осуществления общественного контроля 21 апреля 2021 г.

Вводная часть.

Состав группы общественного контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях Пермского края утвержден Советом Общественной палаты Пермского края 29.06.2021 г.

Цель проведения общественной проверки - выявление нарушений при организации питания в общеобразовательных организациях Пермского края.

В состав группы вошли общественные инспектора:

1. Арутюнян А.А.
2. Басов А.С.

При проведении общественной проверки в учреждении общественные инспектора руководствовались:

- Федеральным законом «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» от 21.07.2014 №212-ФЗ
- Законом Пермского края «Об общественном контроле в Пермском крае» от 21.12.2011 г. № 888-ПК
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации»
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).
- Листом наблюдения по организации питания в образовательной организации;

Миссия проведения общественной проверки - содействие организации питания в общеобразовательных организациях Пермского края.

Краткая справка:

Образовательная организация «МАОУ СОШ 60»
находится по адресу: Лодыгина 14
Руководитель – Елисеева Ирина Анатольевна

Краткое описание методики проведения общественного контроля.

Непосредственное наблюдение: лист наблюдений – протокол, в котором фиксируются результаты работы администрации образовательной организации по организации питания, включает вопросы из них:

- 1.1-1.14 – наблюдение за культурой обслуживания учащихся;
 - 2.1 –2.7, 2.9 вопрос – изучение представленных документов: ежедневных меню, примерного меню, бракеражного журнала, технологических карт;
 - 2.8 - снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты;
 - 3 - 5 вопрос – изучение материалов контроля за организацией питания со стороны образовательной организации.
- Фото-фиксация полученных данных.
Опрос учащихся образовательного учреждения.

Критерии выявления нарушения организации питания в образовательных учреждениях:

- Соблюдение культуры организации приема пищи в обеденном зале
- Соблюдение рациона питания
- Качество и соответствие весу порций готовых блюд выходам, указанным в меню

- Наличие внутреннего контроля за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями предоставления питания

В ходе проверки установлено:

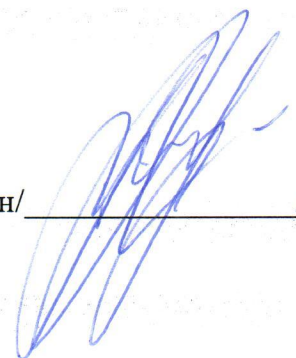
1. Суп переварен (картошка и капуста кашеобразные),
2. плов не соответствует технологической карте по сборнику,
3. присутствуют крошки на столах и полу, грязь на раздаче,
4. в комиссии родительского контроля из 5 человек, 3 сотрудника ОУ,
5. при взвешивании веса блюд между собой не совпадают,
6. из 5 порций горячего блюда 1 порция меньше на 50 грамм.

Рекомендации:

1. соблюдать чистоту,
2. соблюдать технологию приготовления, а также готовить по технологическим картам, соблюдая вес и описания блюда,
3. чередовать родителей в комиссии,
4. соблюдать единый стандарт по весу.

Акт составлен:

А. А. Арутюнян/



ЛИСТ НАБ

для проведения общ в образовательном учр

та проведения: 21 апреля 2021 г.

ремя начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 15 ч. 00 мин.

ремя окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____ ч. _____ мин.

именование образовательной организации: МАОУ СОШ 60

тактная информация образовательной организации (индекс, полный адрес, телефон/факс, элек
Порошина 14

Ю руководителя образовательной организации: Емешева Ирина Анат.

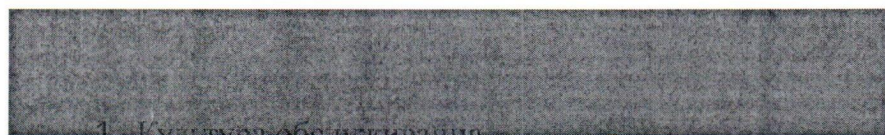
Ю сотрудника образовательной организации, сопровождавшего общественных наблюдателей (с
Лебедева Мария Александровна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

Басов Александр Сергеевич

Басов



1. Культура обслуживания

1. Наличие перед обеденным залом (фото обязательны):

а- умывальники (количество шт) 8 (норма 1 кран на 20 посадочных мест)

б- сушилки или одноразовые полотенца (количество шт.) 3 (норма: 2 сушилки)

в- мыло (количество шт.) 8

г- горячая вода

визит нет отключена в связи с ремонтом сети.

Примечание

2. Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, штор

а- да

б- нет

Примечание

3. Столы подготовлены к очередному приему пищи (фото обязательны):

а- чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена

б- грязные, обработка не проведена

Примечание

много прибрано на полу и столах

4. Сервировка стола (фото обязательны):

а- салфетки одноразовые в подставках

б- нет салфеток

в- столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)

г- на столах есть только ложки

д- столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.)

е- столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание

5. Состояние используемой столовой посуды и столовых приборов (фото обязательны)

а- на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины

б- часть тарелок и чашек имеет сколы и трещины

в- сколы и трещины на посуде отсутствуют ✓

г – столовые приборы из нержавеющей стали ✓

д – столовые приборы чистые сухие без подтеков ✓

Примечание

6. Накрывают сотрудники столовой

а- да ✓

б- нет

Примечание

7. Начинают накрывать за 5-7 мин до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а- да ✓

б- нет

Примечание

8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а – учащиеся питаются по предварительному накрытию столов ✓

б- с использованием линии раздачи,

в - всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание

9. Организован отдельно стоящий буфет:

а- да

б- нет ✓

Примечание

10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель), растительные жиры, в том числе мороженое, пирожные с кремом, кофе натуралы

а- да

б – реализуются запрещенные продукты _____

нет буфета

Примечание _____

11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и л

а- да ✓

б- нет

Примечание _____

12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а- да ✓

б- нет

Примечание _____

13. Питьевой режим организован в форме:

а – стационарные питьевые фонтанчики ✓ 1

б – бутилированная вода ✓

в – кипяченая вода в чайнике

Примечание _____

14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилирс

а- да ✓

б- нет

0- нет

Примечание _____

2. Рацион питания

1. Наличие согласованного Руководителем образовательной организации циклично:

а- да (указать на сколько дней) 24

б- нет

Примечание _____

2. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (7-11 и 11-17 лет)

а- да ✓

б- нет

Примечание _____

3. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

Перекалов 2013, 2018

4. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику реце

а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур ✓

б- нет

Примечание

- плов все меньше чем в Воронеж
- тех. карта не совпадает с сборником рецептур

3. Осуществление контроля за организацией питания в образовательной организации: по условиям производства (по наличию отчетной документации по результатам произл лабораторных испытаний):

а- да ✓

б- нет

Примечание

зам. дир. Баткина Н.М., учит. Мушина ИВ
мед. раб. Макарова, зав. прощ-ом Колоткова ИВ

4. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания (по н: справки, журналы, карты наблюдений):

а- да ✓

б- нет

Примечание

Родительской комиссией из 5 человек → 3 сотруд. школы

5. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек):

а- да ✓

б- нет

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

- урочек не жарко и на переменах
- при взвешивании веса не сбивают ± 50г.
- недобор тарелки из 5ти.
- суп (переварена картошка, капуста)

1. БАСОВ АЛЕКСАНДР СЕРГЕЕВИЧ *Басов*
- 2.
- 3.

4. Нач. отдела по орг. питания
До адм. з. Верени Николаева А.Г.
В.И.