

АКТ
по итогам проведения общественного контроля в образовательном
учреждении Пермского края

Дата осуществления общественного контроля 12 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. Баландина А.С.
3. Чикунова Т. Н.

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 108»
находится по адресу: ул. Нефтяников 54
Руководитель – Казанцева Светлана Георгиевна

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:

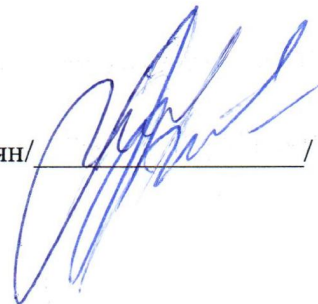
1. Краны и раковины грязные,
2. Приборы и чашки грязные,
3. не успевают накрывать (дети толпятся),
4. сотрудник кухни в сапогах,
5. у питьевой воды отсутствуют чистые чашки,
6. вес не соответствует технологическим картам,
7. грязь на воздуховоде

Рекомендации:

1. Сделать ген. уборку, промыть вентиляцию.
2. Тщательнее мыть посуду.
3. Соблюдать вес по технологическим картам.
4. Заменить стаканы для питья на чистые.

Акт составлен:

А. А. Арутюнян/



ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ
для проведения общественного контроля
в образовательном учреждении Пермского края

Дата проведения: 12 апреля 2021 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 20 мин.

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

Наименование образовательной организации:

МАОУ СОШ ЮВ

Контактная информация образовательной организации (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта):

г. Пермь

ФИО руководителя образовательной организации:

Кармцева Светлана Сергеевна

ФИО сотрудника образовательной организации, сопровождавшего общественных наблюдателей (если таковой был):

Тимохова Ирина Юрьевна, Ширинкина Мария Александровна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

Чекункова Г.В.

Баламузина А.С.

Анютин А.А.

[Подписи]

1. Культура обслуживания

1.1. Наличие перед обеденным залом (фото обязательны):

а- умывальники (количество шт) 6 (норма 1 кран на 20 посадочных мест)

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

в- мыло (количество шт.) 6

г- горячая вода

Примечание

краны и раковины грязные

1.2. Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.) (фото обязательны):

- а- да
- б- нет

Примечание

информация на стенах на стенах

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

- а- чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
- б- грязные, обработка не проведена

Примечание

1.4. 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

бактерицидные салфетки есть

1.5. 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

нержавеющие приборы

1.6. Накрывают сотрудники столовой

- а- да
- б- нет

Примечание

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

- а- да
- б- нет

Примечание

не успевает остыть

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

- а- учащиеся питаются по предварительному накрытию столов
- б- с использованием линии раздачи,
- в- всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание

1.9. Организован отдельно стоящий буфет:

- а- да
- б- нет

Примечание

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель), газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты, содержащие растительные жиры, в том числе мороженое, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а- да

б – реализуются запрещенные продукты _____

Примечание

нет буфета

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а- да

б- нет

Примечание

сотрудники в сапогах

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а- да

б- нет

Примечание

1.13. Питьевой режим организован в форме:

а – стационарные питьевые фонтанчики

б – бутилированная вода

в – кипяченая вода в чайнике

Примечание

Перенутаног стаканоу времени, состояе.

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной или кипяченой воды

а- да

б- нет

Примечание

2. Рацион питания

2.1. Наличие согласованного Руководителем образовательной организации циклического МЕНЮ (взять копию)

а- да (указать на сколько дней) 10

б- нет

Примечание

2.2. Циклическое меню разработано для двух возрастных групп (7-11 и 11-17 лет)

а- да

б- нет

Примечание

2.3. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд

Переделан 2013г

2.4. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов

б- нет

Примечание

вс не соответствует

3. Осуществление контроля за организацией питания в образовательной организации: проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. Могут быть акты, справки, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний):

а- да

б- нет

Примечание

*зав. каф. - с.п.п. Тимочев И.Ю., зам. дир. Баршин А.С.
мед. каб.*

4. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания (по наличию отчетной документации по результатам проведенного контроля. Могут быть акты, справки, журналы, карты наблюдений):

а- да

б- нет

Примечание

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

а- да

б- нет

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

- Утепл на воздуховодах*
- теплотрассы в стенах*
- вс не соответствует*
- утепл на радиаторах и вентиляциях*
- крупные приборы, лампы*

Подписи общественных наблюдателей:

1.	<i>Селунова Г.И</i>		<i>[подпись]</i>
2.	<i>Бондарева А.С.</i>		<i>[подпись]</i>
3.	<i>Арутюнян А.А.</i>		<i>[подпись]</i>

*Нач. отдела по орг. мероприятиям
Д.О. адм. и Терехова Мамедова И.В.*