

**АКТ**  
**по итогам проведения общественного контроля в образовательном**  
**учреждении Пермского края**

Дата осуществления общественного контроля 12 мая 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. Чикунова Т.Н.
3. Баландина 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 44  
находится по адресу: Маяковского 33  
тел. \_\_\_\_\_.  
Руководитель – Щелокова Светлана Викторовна

**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:**

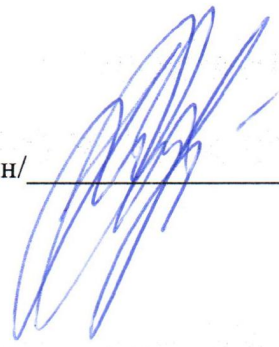
1. Информация наклеена по стенам на скотче (не эстетично),
2. Стаканы плохо промыты (моют руками нет посудомоечной машины),
3. Пыль на коробах, в которых защиты радиаторы,
4. Пыль на витрине.

**Рекомендации:**

1. Соблюдать чистоту.

**Акт составлен:**

А. А. Арутюнян/ \_\_\_\_\_ /



**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**  
**для проведения общественного контроля**  
**в образовательном учреждении Пермского края**

Дата проведения: 16 мая 2011 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.

Наименование образовательной организации:

Школа СОШ №4

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

г. Пермь, Мухоморова 33

ФИО руководителя образовательной организации:

Щелочкова Светлана Викторовна 89091118668

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

Коротаева Анна Олеговна 89028096290 (дир. врач)

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

Шинкина Наталья Николаевна  
Балахнина Анна Сергеевна  
Артюшкин А.А.

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

1. Культура обслуживания

1.1. Наличие перед обеденным залом (фото обязательны):

а- умывальники (количество шт.) 9 (норма 1 кран на 20 посадочных мест)

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

в- мыло (количество шт.) 2

г- горячая вода

Примечание

1 транзитный

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

- а- да ✓
- б- нет

Примечание

---

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

---

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

---

1.6. Накрывают сотрудники столовой

- а- да ✓
- б- нет

Примечание

---

1.7. Начинают накрывать за 3-7 мин до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

- а- да ✓
- б- нет

Примечание

---

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

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

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

а- да

б- нет

Примечание

*организованы стационарные*

2. Рацион питания

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

а- да (указать на сколько дней) 12

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

*Переводов*

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

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

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

~~Информация на сайте по стенам не соответствует~~

~~существует перемещение в архивный компьютер~~

~~все карты на время проверки ~~не соответствуют~~ (не соответств.)~~

~~тех. карты не соответствуют сборнику рецептов~~

~~нет карт. компьютерной информации~~

Подписи общественных наблюдателей:

1.

*Чичулова ИИ*

2.

*Тюлькина В.С.*

3.

*Прядко И.В.*

~~стаканы не крышки (неко) могут крышки нет~~

~~Ложь на кородах, в которые залезают бактерии!~~

~~Ложь на ватнике.~~