

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 Гимназия 31
находится по адресу: Подлесная 37
Руководитель – Козлова Гульнара Раилевна

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. Столовые приборы с подтеками,
2. Грязь на полу под всеми столами,
3. Сколы на посуде,
4. Технологическая карта на плов не соответствует сборнику рецептур,
5. Технологическая карта на жаркое и плов неправильно рассчитаны,
6. Яблоки в рационе все недоевес,
7. Вес блюд меньше, чем в технологических картах (борщ, плов, салат),
8. Детям наливают суп только по желанию из кастрюли прямо за столом,
9. Дети суп начинают есть после второго блюда так как не успевают разлить по тарелкам,
10. Часть детей за перемену не успевают поесть суп, так как до них не доходят,
11. Мясо в плове меньше, чем в технологической карте,
12. Рис с запахом,
13. Суп не соответствует описанию в технологической карте ни по вкусу, ни по другим критериям.
14. Жаркое с сильным неприятным запахом (возможно не лучшее качество тушенки).

Рекомендации:

1. Соблюдать чистоту,
2. Соблюдать технологический процесс приготовления блюд по технологическим картам и описанию,
3. Заменить посуду со сколами,
4. Дать высушиться в жарочном шкафу посуде и приборам,
5. Соблюдать вес по технологическим картам и нормам,
6. Привести в порядок технологические карты на блюда,
7. Разливать суп по тарелкам заранее при накрытии столов.

Акт составлен:

А. А. Арутюнян/

