

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

Дата осуществления общественного контроля 18 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. Ольшанецкий 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 8 находится по адресу: Закамская 39  
Руководитель – Выголова Зинаида Александровна

**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. Крошки на столах, лавках, грязь на полу,
2. Грязные стаканы, пыль в тарелках,
3. В приказе родительского контроля всего 2 родителя,
4. В административной комиссии отсутствует мед. работник,
5. Вес блюд не соответствует технологическим картам и между собой,
6. Раздача грязная,
7. Технологические карты не соответствуют сборнику рецептур,
8. Технологические карты только на один возраст,
9. Не соблюдается технология приготовления,
10. Суп рассольник очень кислый картофель и рис в нем кашеобразные,
11. Свекла очень горькая (результат долгого хранения).

**Рекомендации:**

1. ОУ привести документы в порядок.
2. Соблюдать чистоту,
3. Соблюдать технологический процесс приготовления блюд по технологическим картам и описанию,
4. Соблюдать вес блюд по возрастам,
5. Пересчитать технологические карты по возрастам как должно быть по сборнику рецептур,
6. Промывать посуду.

**Акт составлен:**

А. А. Арутюнян/

