



Администрация Ангарского городского округа

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

от 18.10.2023

№ 1469

О проведении общественного контроля

На основании Федерального Закона от 21.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положения об осуществлении общественного контроля качества образования, утвержденного приказом Управления образования от 08.06.2015 № 553,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать (по согласованию) общественный контроль за организацией питания обучающихся в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях в 2023-2024 учебном году.

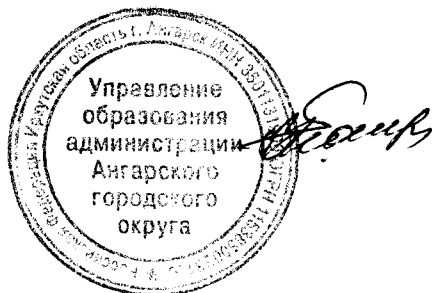
2. Утвердить группу общественного контроля (приложение № 1), карту наблюдения (приложение № 2) для организации проведения общественного контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях.

3. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений:

3.1. Создать условия для работы группы общественного контроля.

4. Контроль исполнения приказа возложить на начальника отдела дошкольного образования Управления образования администрации Ангарского городского округа О.Л. Загородневу.

И.о. начальника



Т.А. Гапаненко

Состав группы общественного контроля
за организацией питания обучающихся
муниципальных дошкольных образовательных учреждений
2023/2024 учебного года

<i>№</i>	<i>Состав группы общественного контроля (Фамилия, Имя, Отчество)</i>	<i>Представитель</i>
1.	Керн Игорь Владимирович	МБОУ «СОШ №39» имени Героя РФ генерала армии Зиничева Е. Н.
2.	Чечеткина Оксана Александровна	МАОУ «Гимназия № 8»

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МДОУ № _____ от _____ 20____ г.

I	Наблюдение	Оценка
1.	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	
2.	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока, посуды, в т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок	
3.	Наличие утвержденного меню в открытом доступном месте	
4.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	
5.	Соответствие ежедневного меню Основному меню	
6.	Эстетическое состояние организации питания детей в группе (состояние мебели, сервировка с учетом возраста детей и пр.)	
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	
8.	Количество отходов	
9.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и пр.)	
10.	Организация питания детей с пищевыми особенностями, обеспечение замены продуктов с учетом норм питания на равноценные продукты при формировании меню.	
11.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	
12.	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка: дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию). Соблюдение условий хранения.	
II.	Снятие пробы	
1.	Органолептические качества: - вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.) - внешняя оценка (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации:

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1		
2		
3		

Представитель учреждения _____ (Ф.И.О.)