

Акт _____

**контроля за качеством предоставляемых услуг ООО «Ямал»,
проведения экспертизы оказываемых услуг, проверки организации
питания**

21.12.2022

Комиссия в составе:

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога, (ответственный за питание);
Бабичева Любовь Александровна зам директора по АХЧ;

Можина Гузель Раисовна.- медицинский работник.

Веденев Антон Сергеевич –специалист отдела мониторинга питания
Департамента образования Администрации Тазовского района.

В соответствии с приказом 1418 от 07.12.2022 года Департамента
образования Администрации Тазовского района. Об усилении контроля за
организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных
организациях Тазовского района.

Во исполнение протокола еженедельного совещания при Главе Тазовского
района N 31 от 05 декабря 2022 года, в целях осуществления контроля за
соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм
при организации горячего питания, условий заключенных муниципальных
контрактов в части качества и безопасности сельскохозяйственной
продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации
питания детей

Проверка проводилась по следующим критериям:

1. Чистота обеденного зала столовой. (чисто, замечаний нет)
2. Состояние помещения для мытья рук (чисто, замечаний нет)
3. Состояние поверхности столов для приема пищи в столовой (чисто, замечаний нет)
4. Состояние посуды для приема пищи (чисто, посуда со сколами заменена, замечаний нет)
5. Внешний вид персонала столовой (чистый, аккуратный, соблюдается масочный режим, замечаний нет)
6. Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи (Имеется, согласно расписанию уроков. Замечаний нет).
7. Наличие ежедневного меню в помещении столовой и на официальном сайте ОО (имеется, замечаний нет)
8. Наличие контрольного блюда (соответствие объема, граммы) (Имеется, замечаний нет)
9. Наличие суточных проб за 48ч. Температура от +2С до +6 градусов С (Имеется, замечаний нет)

- 10 Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря(Имеется, замечаний нет)
- 12 Состояние разделочных столов пищеблока, наличие вытяжной вентиляции (Чисто, вентиляция имеется, замечаний нет)
- 13 Соблюдение условий хранения продуктов питания. (Овощной склад температура+12С, по Сан ПиН температура хранения овощей, должна быть +1до +4С, Картошка, лук, капуста) .
Наличие измерительных приборов температуры и влажности воздуха (Имеются)
- 14 Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания (Соблюдается, замечаний нет)
- 15 Маркировка и соблюдение сроков хранения продуктов питания. (Имеется, замечаний нет)
- 16 Наличие деклараций, сертификатов, ветеринарного свидетельства и сопроводительной документации на мясную, рыбную продукцию (Имеется; замечаний нет)
- 17Соблюдение сроков годности моющих средств и дезрастворов (Соблюдается, замечаний нет)
- 18 Соблюдение охраны труда на пищеблоке (наличие медицинской аптечки, средств пожаротушения) (Соблюдается, замечаний нет)
- 19 Журнал бракеража готовых блюд (Имеется, замечаний нет)
- 20 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Имеется, замечаний нет)
- 21 Журнал проведения витаминизации (Имеется, замечаний нет)
- 22 Гигиенический журнал (Имеется, замечаний нет)
- 23 Журнал учета проведения генеральной убор(Имеется, замечаний нет)ки
- 24 Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Имеется, замечаний нет)
- 25 Журнал учета температуры в холодильниках. (Имеется, замечаний нет)
- 26 Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Имеется, замечаний нет)

В результате проверки нарушений не выявлено: посуда со сколами была заменена на новую. Для стабильного соблюдения температурного режима в складском помещении для хранения овощей, рекомендация приобрести холодильное оборудование для хранения фруктов и овощей. (составить потребность на следующий год). Приложение «карта контроля»:

Баджурак Артем Александрович, 

Бабичева Любовь Александровна 

Можина Гузель Раисовна.- _____

Веденев Антон Сергеевич _____

Приложение № 2
 УТВЕРЖДЕНА
 приказом департамента
 от _____ 2022 г. № _____

Карта контроля организации горячего питания

Образовательная организация: МБОУ Тарасовая СОШ

№	Критерий	Комментарии
1	Чистота обеденного зала столовой	чисто
2	Состояние помещения для мытья рук	
3	Состояние поверхности столов для приема пищи в столовой	отлично
4	Состояние посуды для приема пищи	произведена замена
5	Внешний вид персонала столовой	отлично
6	Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи	✓ да
7	Наличие ежедневного меню в помещении столовой и на официальном сайте ОО	✓ да
8	Наличие контрольного блюда (соответствие объема (граммы))	✓ да
9	Наличие суточных проб за 48ч. Температура от +2°C до +6°C	✓ да
10	Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря	да.
12	Состояние разделочных столов пищеблока, наличие вытяжной вентиляции	хорошо
13	Соблюдение условий хранения продуктов питания. Наличие измерительных приборов температуры и влажности воздуха	— овощей склад +12°, температура для хранения овощей (картофель +1.4, капуста, лук) В остальном соблюдается.
14	Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания	да ✓
15	Маркировка и соблюдение сроков хранения продуктов питания.	да ✓

16	Наличие деклараций, сертификатов, ветеринарного свидетельства и сопроводительной документации на мясную, рыбную продукцию	да ✓
17	Соблюдение сроков годности моющих средств и дезрастворов	✓
18	Соблюдение охраны труда на пищеблоке (наличие медицинской аптечки, средств пожаротушения)	✓
19	Журнал бракеража готовых блюд	✓
20	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓
21	Журнал проведения витаминизации	✓
22	Гигиенический журнал	✓
23	Журнал учета проведения генеральной уборки	✓
24	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	✓
25	Журнал учета температуры в холодильниках.	✓
26	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	✓

Рекомендации: Приобрести (составить потребность на закупку)
холодильного оборудования для хранения фруктов.

Дата проведения проверки:

21.12.2022

Уполномоченное лицо:

Ф.И.О. Веднев Антон Сергеевич

подпись



Организация В. Вадимов Д.А.

Иван Фадисова Д.А.