

Акт \_\_\_\_\_

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

**25.11.2022**

Комиссия в составе:

Веденев Антон Сергеевич – специалист Департамента образования АТР;

Чертенко Ольга Вениаминовна – родительский комитет;

Мингаязова Алсу Флоритовна – родительский комитет;

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога;

Провела проверку качества предоставляемых услуг питания ООО «Ямал», по организации питания в МБОУ ТСОШ по следующим вопросам:

- Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.
- Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи.
- Режим работы помещений для приема пищи.
- Рацион питания;
- Культура обслуживания;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм, средства защиты(оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, обеденный зал).
- Качество и вкусовые свойства приготовленной продукции.
- Соответствие меню готовой продукции

**В результате проверки установлено:**

Имеется доступ к раковинам для мытья рук обучающихся, мылу антисептикам, средствам для сушки рук, состояние рабочее. Все

обучающиеся пользуются созданными условиями. Наличие дезинфицирующих средств **-в достаточном количестве;**

-Наличие жидкого мыла в умывальниках **имеется;**

-Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи.

- Помещения для приема пищи, санитарное состояние обеденного зала **удовлетворительное** (полы, стены, столы обеденного зала)

- Санитарное состояние пищеблока **удовлетворительное;**

Уборка помещений производится после каждого приема пищи.

- Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют.

-Обеденный столы чистые.

- На столовой посуде и приборах отсутствует влага.

- Столовая посуда со сколами.

-Режим работы помещений для приема пищи.

- Имеется график для приема пищи обучающимися

- Предоставление горячего питания обучающимся предоставляется в соответствии с утвержденным графиком.

-Рацион питания;

-Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования

-В основном меню отсутствуют повторы блюд

- Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации

- Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей

- Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены

- В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

- Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей
- Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах

-Культура обслуживания;

Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду. **Спецодежда персонала: чистая.** Имеются халаты, колпаки, сменная обувь, маски и перчатки;

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, обеденный зал):

Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит

- Все что заявлено в меню, присутствовало на столах.
- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **хорошие.** ( в журнале мониторинга качества горячего питания оставлены отзывы). Которые являются положительными. Родители оценили условия и качество обслуживания работниками столовой и остались довольны.

**В результате проверки выявленные следующие нарушения:**

Имеются сколы на посуде, согласно нормам СанПиН, данное замечание является нарушением. Рекомендуются заменить посуду со сколами на новую без дефектов.

Проверку провели:

Баджурак Артема Александровича

Веденев Антон Сергеевич

Чертенко Ольга Вениаминовна

Мингаязова Алсу Флоритовна

*Оунакаева; Талиева с.р. / ВН*



## АКТ проверки организации горячего питания

Дата и время проведения проверки: 25.11.22 в 13:00

Наименование образовательной организации МБОУ ТСОШ

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Веденин Антон Сергеевич, специалист ДО, подотдел.

Черненко О.В. - родитель

Литкая Зоя А.Ф. - родитель.

Вадюков А.А. - соуч. педагог.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	—	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	—	✓
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	—
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

25.11.22 В Вознев А.С.  
25.11.22 Севед Серебряков О.В.  
25.11.22 Андр Литаврова А.Ф.  
15.11.22 В Борисова А.А.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_