

Акт \_\_\_\_\_

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

**02.02.2023**

Комиссия в составе:

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

Баджурак Артем Александрович

Бабичева Любовь Александровна

Хамитова Кристина Мунировна

Веденев Антон Сергеевич