

Акт _____

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

14.03.2023

Комиссия в составе:

Мингаязова Алсу Флоритовна – родительский комитет;

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога;

Бабичева Любовь Александровна заместитель директора по АХЧ

Хамитова Кристина Мунировна – медицинский работник.

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. Рекомендуется заменить посуду со сколами на новую без дефектов.

Проверку провели:

Баджурак Артема Александровича

Мингаязова Алсу Флоритовна

Бабичева Любовь Александровна

Хамитовап Кристина Мунировна