

Акт 1

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

23.10.2021

Комиссия в составе:

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога, Ответственного за питание;

Яптунай Вадим Вячеславович, Родительский контроль

Афанасьева Александра Сергеевна, зам. по АХР.

Можина Гузель Раисовна, мед.работника

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

- Имеется ли меню, и вывешено ли оно в удобном для ознакомления детей и родителе месте.
- в меню отсутствуют повторы блюд?
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- Есть ли в школе приказ о бракеражной комиссии?
- от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
- Созданы ли условия для организации детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии..)?
- Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
- Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- Выявлялись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- учетно – отчетная документация(наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 14-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- Меню имеется , и вывешено в удобном для ознакомления детей и родителей месте.
- в меню отсутствуют повторы блюд.
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
- В школе есть приказ о бракеражной комиссии.
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж.
- Условия Созданы для организации детей с учетом особенностей здоровья(сахарный диабет, пищевые аллергии..)
- Уборка помещений проводится после каждого приема пищи.
- Не обнаруживались в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.
- Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы.
- При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню, не выявлялись.
- Факты выдачи детям остывшей пищи не выявлялись.
- **Имеется перспективное меню, находится на утверждении Роспотребнадзора.**
- помещения для хранения продуктов **соответствуют норме.**
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):

состоянии, наличие спецодежды-**имеется**, наличие дезинфицирующих средств -**в достаточном количестве**; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- **имеются** .

- Санитарное состояние обеденного зала **удовлетворительное** (полы, стены, столы обеденного зала)

- Санитарное состояние пищеблока **удовлетворительное**;

- Жидкое мыло в умывальниках **имеется**;

- При входе в столовую стоит санитайзер;

- **Журнал бракеража готовой продукции имеется**, записи ведутся ежедневно;

- **контрольное блюдо выставляется** на раздаче в специально отведенном месте.

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **удовлетворительные**.

- Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствует требованиям) хранится в холодильнике, имеется **соответствующая** маркировка.

Общее впечатление членов родительского контроля от столовой, положительное, и отражено в журнале мониторинга качества питания обучающихся.

Баджурак А.А.;

Афанасьева А.С.

Можина Г.Р.