

Акт   2  

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

**09.12.2021**

Комиссия в составе:

Можина Гузель Раисовна, мед.работника;

Афанасьева Александра Сергеевна

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога;

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

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, 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:**

**- Имеется перспективное меню, утвержденное в Роспотребнадзоре.**

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - **соответствует.**

- **Технологические карты имеются.**
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов... условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов **соблюдаются.**
- помещения для хранения продуктов **соответствуют.**
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры **в рабочем 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**;
- Наличие жидкого мыла в умывальниках **имеется**;
- **Состояние посуды: ложки- удовлетворительное, кружки- удовлетворительное.**
- **спецодежда персонала: чистая.** Имеются халаты, колпаки, сменная обувь, маски и перчатки;
- **Товарное соседство в холодильнике не нарушено:** замороженная рыба в мешках, замороженная курица, и говядина хранятся в одной морозильной камере, но на разных стеллажах.
- **маркировка на посуде имеется.**
- **Санитарные книжки с пройденным медицинским осмотром имеются у всех работников;**
- **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.

- Передача помещений от МБОУ ТСОШ к ООО ЭКОПОЛИС, документально оформлена, договор аренды **имеется**.

**Так же были проверены сроки годности, и условия хранения мучных и кондитерских изделий.**

-Сахарное печенье «Колосок» Соответствует срокам хранения.

- конфеты неглазированные «полюшко» с вафлями сроки хранения 9 месяцев. Соответствует срокам хранения.

- Печенье сахарное «Плетеная магия» сроки хранения 8 месяцев. Соответствует срокам хранения.

### **Была проведена проверка выхода готовых блюд**

Время проверки 9:20

На раздаче проводилось контрольное завешивание выдачи пищи:

**С 7-10 лет**

<b>Завтрак</b>	<b>Норма</b>	<b>Выдано</b>	<b>Результат</b>
Бутерброд с сыром	20/15	20/19	+5
Каша овсяная жидкая с маслом	200/5	200/5	0
Печенье	40	40	0
Чай с лимоном	200	205	+5мл.
Хлеб ржаной	10	12	+2 гр.

<b>Обед</b>	<b>Норма</b>	<b>Выдано</b>	<b>Результат</b>
Икра кабачковая	80	85	+5 гр.
Щи с и мясом и сметаной	250/10/5	245/10/5	-5гр.
Колбасные изделия отварные с маслом	75/5	75/5	0
Макаронные изделия отварные	150	139	-11гр.
Чай с лимоном	200	205	+5мл.
Хлеб пшеничный	50	50	0

Хлеб ржаной	30	30	0
-------------	----	----	---

**С 11 лет**

**С 7-10 лет**

Завтрак	Норма	Выдано	Результат
Бутерброд с сыром	20/15	20/19	+5
Каша овсяная жидкая с маслом	200/5	200/5	0
Печенье	55	55	-5 гр.
Чай с лимоном	200	205	+5мл.
Хлеб ржаной	20	16	-4 гр.

Обед	Норма	Выдано	Результат
Икра кабачковая	100	100	0
Щи с и мясом и сметаной	250/10/5	245/10/5	-5гр.
Колбасные изделия отварные с маслом	75/5	75/5	0
Макаронные изделия отварные	150	176	-4гр.
Чай с лимоном	200	205	+5мл.
Хлеб пшеничный	70	70	0
Хлеб ржаной	40	32	-7 гр.

**В результате проверки выявлено:**

**Расхождение количества готовых блюд с перспективным меню, соответствует норме: Во всех позициях расхождения в пределах нормы.(+- 25 гр.)**

**Сроки годности и условия хранения соответствуют. Замечаний в ходе поверки не выявлено.**

Можина Гузель Раисовна, мед.работник; \_\_\_\_\_

Афанасьева Александра Сергеевна \_\_\_\_\_

Баджурак Артем Александрович, соц.педагог; \_\_\_\_\_