

Акт 4

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

14.03.2022.

Комиссия в составе:

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога;

Афанасьева Александра Сергеевна

Бабичева Любовь Александровна

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

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.
- проверка сроков годности продуктов питания.

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- обеденный зал, помещение для приготовления пищи, не вымыты канализационные сливы в помещениях моечной, на мойке оставлена грязная посуда, в мясном цехе в холодильнике оставлены грязные фартуки. В обеденном зале под столами- наличие жевательных резинок. В холодильнике для проб – наличие салатов.
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха,;

сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

Итоги проверки следующих документов:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки поваров и кух. рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

Выводы комиссии:

Проверка показала: не все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Выявлено нарушение: обеденный зал, помещение для приготовления пищи, не вымыты канализационные сливы в помещениях моечной, на мойке оставлена грязная посуда, в мясном цехе в холодильнике оставлены грязные фартуки. В обеденном зале под столами - наличие жевательных резинок. В холодильнике для проб – наличие салатов.

Баджурак Артем Александрович, соц.педагог;

Афанасьева Александра Сергеевна, зав.хозяйством;

Бабичева Любовь Александровна

