

Акт _____

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

15.10.2022

Комиссия в составе:

Хамитова Кристина Мунировна, медицинского работника;

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога;

Борисова Ольга Николаевна, директор школы;

Коротеева Наталья Владимировна родительский комитет;

Баранникова Светлана Александровна родительский комитет;

Бабичева Любовь Александровна зам директора по АХЧ;

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

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов. Товарное соседство в холодильных установках.
- наличие суточной пробы, условия её хранения
- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм, средства защиты(оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- Соответствие санитарных книжек, с пройденными МО.
- состояние посуды
- ассортимент блюд (меню).
- Сертификаты соответствия поставляемых продуктов.
- контрольное завешивание готовых блюд после раздачи.
- учетно – отчетная документация наличие и ведение:

бракеражный журнал готовой продукции;

журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов;

журнал витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования,

примерное 14-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором,

сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты.

Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

Санитарный журнал столовой МБОУ ТСОШ. журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;

Журнал учета проведения генеральных уборок.

Журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха складских помещений

Журнал проведения уборки помещений

Журнал выдачи индивидуальных средств защиты.

Температурный режим работников ООО Ямал.

Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки Холодный цех.

Журнал учета дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено:

- Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов...условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов **соблюдаются.**

Товарное соседство в холодильнике не нарушено: замороженная рыба в мешках, замороженная курица, и говядина хранятся в одной морозильной камере, но на разных стеллажах.

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

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

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

-Технологические карты имеются.

- 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;**

-**спецодежда персонала: чистая.** Имеются халаты, колпаки, сменная обувь, маски и перчатки;

-**Санитарные книжки** с пройденным медицинским осмотром имеются у всех работников пищеблока;

- **Состояние посуды:** ложки- удовлетворительное, кружки-удовлетворительное, на тарелках имеются сколы.

- **маркировка на всей посуде** имеется.

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

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

Так же были проверены сроки годности, и условия хранения молочных изделий.

Сыр «Российский» сроки хранения 12 месяцев, до 2023 года.

Молоко 3,2 пастеризованное до 01.07.2023 года.

Сметана «Простоквашино» до 20.11.2022г. Все продукты соответствуют
срокам хранения.

Была проведена проверка выхода готовых блюд

Время проверки 8:40

На раздаче проводилось контрольное взвешивание выдачи пищи:

С 7-10 лет

Завтрак	Норма	Выдано	Результат
Бутерброд с сыром	20/15	20/18	-2
Каша манная молочная с маслом	200/5	209/5	+9
Какао с молоком	200	205	+5мл.
Яблоко	130	130	0
Хлеб ржаной	15	17	+2 гр.

Обед	Норма	Выдано	Результат
Салат из квашеной капусты	80	80	0
Свекольник с мясом и сметаной	250/10/5	255/10/5	+5гр.
Плов с мясом	200	200	0
Компот из свежих ягод+вит «С»	200	205	+5мл.
Хлеб пшеничный	40	40	0
Хлеб ржаной	30	30	0

С 11 лет

Завтрак	Норма	Выдано	Результат
Бутерброд с сыром	20/15	20/18	-2
Каша манная молочная с маслом	200/5	209/5	+9
Какао с молоком	200	205	+5мл.

Яблоко	130	130	0
Хлеб ржаной	20	17	+2 гр.
Хлеб пшеничный	30	30	0


Обед	Норма	Выдано	Результат
Салат из квашеной капусты	100	85	-15гр
Свекольник с мясом и сметаной	250/10/5	255/10/5	+5гр.
Плов с мясом	250	250	0
Компот из свежих ягод+вит «С»	200	205	+5мл.
Хлеб пшеничный	40	40	0
Хлеб ржаной	30	30	0

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 продуктов соответствуют. Выявлено 1 замечание в ходе проверки по наличию сколов на стеклянной посуде. Рекомендуется заменять битую посуду на соответствующую САН ПиН.

Проверку провели:

Хамитова Кристина Мунировна, 

Баджурак Артема Александровича, 

Борисова Ольга Николаевна, 

Коротеева Наталья Владимировна 

Баранникова Светлана Александровна 

Бабичева Любовь Александровна 