

Акт 1

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

**22.09.2023**

Комиссия в составе:

Баджурак Артема Александровича, соц.педагога, (ответственный за питание);  
Бабичева Любовь Александровна зам директора по АХЧ;  
Веденев Антон Сергеевич Специалист Департамента образования АТр.  
Коротеева Наталья Владимировна –родитель.

Во исполнение приказа департамента образования Администрации Тазовского района «О проведении контроля организации горячего питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Тазовского района в 2023-2024 учебном году» от 07 сентября 2023 года № 1037, 22 сентября 2023 года осуществлен контроль за организацией горячего питания

Во исполнение протокола еженедельного совещания при Главе Тазовского района N 31 от 05 декабря 2022 года, в целях осуществления контроля за соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации горячего питания, условий заключенных муниципальных контрактов в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания детей

Проверка проводилась по следующим критериям:

- 1 .Чистота обеденного зала столовой, (чисто, замечаний нет)
- 2 . Состояние поверхности столов для приема пищи в столовой (чисто, замечаний нет)
- 3 Состояние посуды для приема пищи (чисто, посуда со сколами заменена, замечаний нет)
- 4 Внешний вид персонала столовой (чистый, аккуратный, замечаний нет)
- 5 Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи (Имеется, согласно расписанию уроков. Имеется замечание в плане неорганизованности во время перемены не своевременно накрываются столы).
- 6 Наличие ежедневного меню в помещении столовой и на официальном сайте ОО (имеется, замечаний нет)
- 7 Наличие контрольного блюда (соответствие объема, граммы) (Имеется, замечаний нет).

Вывод: Обеденный зал МБОУ ТСОШ содержится в чистоте, созданы необходимые условия для мытья рук. Накрытие столов происходит

сотрудниками обслуживающей организации. Визуальное состояние выдаваемых блюд отличное, пища выглядит аппетитно, обладает приятным ароматом. При этом съедаемость блюд находится на критически низком уровне. На момент контроля в столовой питались обучающиеся 6-8 классов.

**В результате проверки выявлено:** 1 тарелка со сколом посуда со сколами была заменена на новую. Для стабильного соблюдения температурного режима в складском помещении для хранения овощей, рекомендация приобрести холодильное оборудование для хранения фруктов и овощей, (составить потребность на следующий год).

Баджурак Артем Александрович

Бабичева Любовь Александровна

Веденев Антон Сергеевич

Коротеева Наталья Владимировна