

Акт

контроля за качеством предоставляемых услуг ООО «Экополис», проведения экспертизы оказываемых услуг, проверки организации питания на базе МКОУ ТШИ обучающимся 4 классов МБОУ ТСОШ

24.10.2023

Комиссия в составе: Баджурак А.А., соц.педагога, (ответственный за питание);

Бабичева Л.А. зам директора по АХЧ;

Алдабекова Ф.С. родительский комитет.

В соответствии с мерами по усилению контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организациях Тазовского района. Провели проверку столовой и питание обучающихся 4-х классов в корпусе МКОУ ТШИ.

Проверка проводилась по следующим критериям:

- 1 .Чистота обеденного зала столовой,
- 2 . Состояние помещения для мытья рук
- 3 . Состояние поверхности столов для приема пищи в столовой
- 4 Состояние посуды для приема пищи
- 5 Внешний вид персонала столовой
- 6 Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи
- 7 Наличие ежедневного меню в помещении столовой и на официальном сайте ОО
- 8 Наличие контрольного блюда
- 9 Наличие суточных проб за 48ч. Температура от +2С до +6 градусов С
- 12 Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря
- 13 Состояние разделочных столов пищеблока, наличие вытяжной вентиляции
- 14 Соблюдение условий хранения продуктов питания.
- 15 Наличие измерительных приборов температуры и влажности воздуха
- 16 Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания
- 17 Маркировка и соблюдение сроков хранения продуктов питания.
- 18 Наличие деклараций, сертификатов, ветеринарного свидетельства и сопроводительной документации на мясную, рыбную продукцию
- 17 Соблюдение сроков годности моющих средств и дезрастворов
- 18 Соблюдение охраны труда на пищеблоке
- 19 Журнал бракеража готовых блюд
- 20 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 21 Журнал проведения витаминизации
- 22 Гигиенический журнал
- 23 Журнал учета проведения генеральной уборки
- 24 Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- 25 Журнал учета температуры в холодильниках.

26 Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Была проведена проверка выхода готовых блюд

Время проверки 08:45

На раздаче проводилось контрольное завешивание выдачи пищи:

С 4 классы

Завтрак	Норма	Выдано	Результат
Бутерброд с маслом	30/10	30/8	-0,2 гр.
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным и сыром	180	160	-20 гр.
Кофейный напиток с молоком	200	190	0
Хлеб пшеничный	50	50	0
Хлеб дарницкий	30	30	0

Обед	Норма	Выдано	Результат
Салат витаминный	60	60	0
Суп картофельный с клецками и мясом	200/25	200/25	0
Окорочка запеченое	90	90	0
Рагу из овощей	150	150	0
Напиток клюквенный	200	200	0
Хлеб пшеничный	50	50	0
Хлеб дарницкий	30	30	0
Кондитерское изделие Булочка	60	60	0

Сок	0,2	0,2	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 соответствуют. В ходе проверки нарушений не выявлено. Замечаний по качеству продуктов питания не выявлено.