

## Акт \_\_\_\_\_

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

**24.11.2023**

Комиссия в составе: Баджурак А.А., соц.педагога, (ответственный за питание);  
Бабичева Л.А. зам директора по АХЧ;  
Коротеева Н.П. 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:

#### **Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены**

Имеется доступ:

- к раковинам для мытья рук;
- мылу и антисептикам;
- средствам для сушки рук

Обучающиеся пользуются созданными условиями

#### **Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи**

Помещение для приема пищи чистое

Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи

Качественно проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии

Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют

Обеденные столы чистые (протертые)

Обеденные столы и стулья без видимых повреждений

На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага

Столовая посуда без сколов и трещин

#### **Режим работы помещений для приема пищи**

Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися

Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи

#### **Рацион питания**

Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации

Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей

В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

Питание обучающихся не организовано с учетом особенностей здоровья детей, 1 ребенок с сахарным диабетом, суточные пробы не снимаются.

Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах

## Культура обслуживания

Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду

Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит.

### Была проведена проверка выхода готовых блюд

Время проверки 11:20

На раздаче проводилось контрольное завешивание выдачи пищи (контрольного блюда):

#### 4 классы

Обед	Норма	Выдано	Результат
Салат из свежих огурцов	60	30	-30
Суп картофельный с горохом	200	330	+130
Жаркое из птицы (окорочка)	250	196	-54
Компот из кураги (витаминизированный)	200	200	0
Хлеб пшеничный	80	30	-50
Хлеб дарницкий	40	30	-10
Фрукты	150	150	0

#### В результате проверки выявлено:

**Расхождение количества готовых блюд с перспективным меню, не соответствует норме:** Во всех позициях расхождения за пределами нормы.

Салат из огурцов не соответствует норме на 50%

Суп картофельный с горохом выше нормы на 60%

Жаркое из птицы не соответствует норме на 20%

Хлеб пшеничный не соответствует норме на 60%

Хотелось отметить, что посуда для раздачи второго блюда не соответствует объему порций согласно меню. Вместимость тарелок не соответствует. Тарелки чистые, без сколов.

Баджурак А.А., \_\_\_\_\_

Бабичева Л.А. \_\_\_\_\_

Коротеева Н.В. \_\_\_\_\_