

## Акт

### контроля за качеством предоставляемых услуг ООО «ЯМАЛ», проведения экспертизы оказываемых услуг, проверки организации питания на базе МБОУ ТСОШ

**16.02.2024**

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

Ламдо Розалия Малковна общественный помощник уполномоченного по правам ребенка в поселке Тазовский

Приемченко Елена Васильевна специалист КДН и ЗП.

Косенова Любовь Викторовна - специалист отдела мониторинга Департамента образования

Замиховская Яна Гавриловна- специалист отдела мониторинга Департамента образования.

В соответствии с мерами по усилению контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организациях Тазовского района. Провели проверку столовой и питание обучающихся 5-8-х классов в столовой МБОУ ТСОШ.

#### 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 С градусов
- 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.

Так же провели завешивание контрольных блюд. В результате:

**Была проведена проверка выхода готовых блюд**

Время проверки 11:20ч

На раздаче проводилось контрольное завешивание выдачи пищи:

<b>С 5-11 классы Обед</b>	<b>Норма</b>	<b>Выдано</b>	<b>Результат</b>
салат из свеклы отварной с маслом	100	115	+15
рассольник с мясом и сметаной	265	255	-10
котлета рыбная натуральная запеченая	120	120	0
картофель тушеный	180	180	0
хлеб пшеничный	60	60	0
хлеб ржаной	60	60	0
сок	200	200	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.**

Баджурак А.А., \_\_\_\_\_