

**Акт**  
**результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся**  
**(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**  
**от 31.01.2023 г.**

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 31.08.2022 г. № 82-1/01-09, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», в соответствии с Планом – графиком контроля на 2022-2023 учебный год осуществлен контроль за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1» в январе 2023 г.


В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
<p>Все договора для осуществления питания в школе и поддержание санитарно- эпидемиологического режима на пищеблоке заключены. На поставку продуктов питания заключены договора на I квартал 2023г:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- на поставку молочной продукции с СППК «Союз»</li><li>- на поставку хлебобулочных продуктов с ИП Лысенков</li><li>- все остальные продукты поставляет ИП Малькова.</li></ul> <p>На вывоз ТБО договор заключен на год. Поставка дезинфицирующих средств и средств индивидуальной защиты осуществляется по требованию в аптеку и заключается разовый договор. На питьевую воду, в целях экономии, договор не заключен. Питьевой режим будет осуществляться кипяченой водой, что по санитарным правилам допустимо.</p>	<p>Замечаний нет</p>
<p>Питание учащихся проводится по расписанию: завтрак в одну смену; II завтрак и обед в две смены; полдник, ужин в одну. Рацион питания составлен так, что дети равномерно в течении дня получают питательные вещества для полноценного роста и развития. Суточный рацион удовлетворяет энергетические затраты организма. Количество и пропорции пищевых веществ соответствуют физиологическим нормам. Выход блюд соответствует меню.</p>	<p>23.01.23 на ужин рыбные тефтели были по выходу на 7гр меньше, чем указано в меню. Объясняется тем, что при размораживании рыбы было много воды и процент оттайки получился больше. Взято под контроль процент отходов замороженных продуктов.</p>
<p>Все учащиеся получают бесплатное горячее питание. Есть разделение по группам питающихся, зависящее от времени нахождения в школе. Для того чтобы осуществить питание каждой группе имеется 4 склада, и составляется меню на каждую группу питающихся.</p>	
<p>На каждое блюдо имеется технологическая карта, где прописано количество требуемых продуктов, технология приготовления, органолептические свойства и правила подачи, а также рассчитана энергетическая ценность готового блюда. В соответствии с технологической картой составляется меню, рассчитывается количество продуктов на определенное количество детей. Приготовленная пища доведена до готовности, соответствует органолептическим свойствам по</p>	<p>16.01.23 в столовой было 16*С, пока накрывали II блюдо успевало остыть до температуры ниже нормы. Было принято решение накрывать, когда дети уже в столовой, чтоб приступали к приему пищи сразу же, не</p>

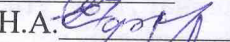
технологической карте. Время хранения готовых блюд и температура подачи выдерживается.

доводя до того, как блюдо успеет остыть.

Подписи членов комиссии:


Бритнева А.С. 


Кучина Н.А. 


Ефременковой Н.А. 

Мусенова С.А. 

Буличева С.Е. 

Крылова Е.В. 

Ефимова М.В. 

Иванова О.С. 

Широкова О.А. 