

**Акт**  
**результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся**  
**(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**  
**от 30.12.2022 г.**






Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 30.08.2022 г. № 98-1/01-09, 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 декабре 2022 г.

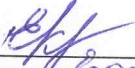
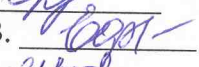
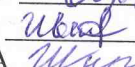
В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
Питание организовано в соответствии с 10-дневным утвержденным меню, меню составлено с максимальным разнообразием блюд, с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные, свежие фрукты и овощи в натуральном виде. Меню разработано на две возрастные категории 7-11 и 12-17 лет. Отхождение от меню возможно только при отсутствии каких-либо продуктов питания по причине не поступления продуктов на склад по вине поставщика. Выход блюд соответствует меню, контрольное блюдо имеется всегда на две категории..	Блюда из рыбы подаются в виде тефтелей и биточков, рекомендовано переделать меню, чтоб в рационе было блюдо из рыбы куском. Ответственные: медсестра Осокина С.С.
Блюда готовятся в соответствии с технологической картой. Пища доведена до готовности, соответствует органолептическим свойствам. Температура подачи блюд выдерживается	
Проведен контроль документации на пищеблоке. Все журналы заполняются вовремя, правильно, аккуратно.	
После приемов пищи остатки продуктов помещаются в емкости и утилизируют в соответствии с инструкцией. Отходов остается мало, воспитанники почти все съедают.	
Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно. Внесение вит С проводится на раздаче кухонным рабочим в присутствии медицинской сестры с записью в соответствующий журнал. Запас порошка вит С достаточный.	
Рацион питания воспитанников разнообразен, в суточном рационе есть и мясо, и рыба, и молочные продукты, овощи, фрукты, яйца и т.д. Перечень блюд выдается строго по меню. Вода в неограниченном количестве. Выборка продуктов на 1 человека считается по среднему за 10 дней.	Следить за нормой продуктов питания на 1 человека. Ответственные: медсестра Осокина С.С.
На склад поставляется исключительно йодированная соль. На момент проверки имеется достаточное количество соли.	
На склад поставляется продукция от поставщиков г.Ярославля. В последнее время продукты приходят свежие, надлежащего качества, сроки годности в норме. Возвратов не было.	Внимательно проверять продукты питания, которые поступают на склад пищеблока. Ответственный: кладовщик Бурцева Л.Е.

При поступлении продуктов на склад с ними приходит пакет документов. Товарная накладная, сертификат соответствия на партию продуктов. Дополнительно скоропортящиеся продукты отслеживаются через автоматизированную систему для электронной сертификации грузов, за которыми установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ «Меркурий», если нашу сторону устраивает качество продукта то ветеринарный документ погашается

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. 