

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


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 мае 2023 г.

В ходе проверки выявлено следующее:


Выводы	Недостатки и замечания:
<p>1. Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену. После прихода на работу передеваются, верхнюю одежду, головные уборы, уличную обувь и личные вещи оставляют в шкафах «Верхняя одежда». Затем сотрудник тщательно моет руки, надевает чистую спецодежду, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку. Перед началом работы работник осматривается медицинским работником, и расписывается в журнале «Здоровье», что у него отсутствуют проявления ангины, гнойничковых заболеваний, а также нет ОКИ у самого работника и членов его семьи. Для работы на пищеблоке используют спецодежду, а при уборке помещений надевают темный халат, перчатки. Перед посещением туалета спецодежда снимается, оставляется за пределами туалетной комнаты, после посещения моют тщательно руки, и надевают спецодежду. Работники пищеблока и раздачи проходят гигиеническое обучение 1 раз в год. Все прошли обучение 11.05.2023г. Периодический проф. осмотр планируется в августе этого года.</p>	Замечаний нет.
<p>2. Все продукты питания, поступающие на пищеблок качественные и безопасные, с соответствующими сопроводительными документами, где указываются даты, сроки и условия хранения. В нашей школе имеется 3 склада: склад сыпучих продуктов, холодный склад и овощной. В каждом складе имеется термометр-гигрометр, чтоб отслеживать условия хранения продуктов, с записью в соответствующий журнал. А также ведется бракеражный журнал скоропортящихся продуктов, где отслеживается информация по приходу, расходу, срокам хранения продуктов питания.</p>	За проверяемый период замечаний не выявлено.
<p>3. Холодильное оборудование находится в двух местах: в складе и на кухне. В складе: холодильник «Молочные продукты» «Мясо. Рыба. Кура», «Яйцо». На кухне: «Молочные продукты» «Мясо. Рыба. Кура», «Суточные пробы». Медицинские работники контролирует температуру в холодильном оборудовании, с записью информации в соответствующий журнал.</p>	В мае было выявлено сбой работы холодильника «Молочные продукты», незамедлительно был вызван мастер и

	настроено холодильное оборудование.
<p>4. Контроль за санитарным состоянием столовой, правилами мытья столовой посуды</p> <p>Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Мытье столов и пола проводится после каждого приема пищи. Столы моются мыльно-содовым раствором, полы и поверхности с моющим средством, в конце дня с дез. средством. За санитарным состоянием следят дежурные медсестры.</p> <p>Столовая посуда очищается от остатков пищи и моется в посудомоечной машине. При сбоях (поломке машины) столовая посуда моется в трехсекционной ванне, столовые приборы и бокалы моются в двухсекционной ванне по инструкции мытья посуды, с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Замечаний нет, в проверяемый период сбоев не было. Посуда мылась в посудомоечной машине.</p>

Подписи членов комиссии:

Бритнева А.С. 

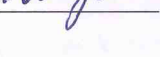
Кучина Н.А. 


Ефременковой Н.А. 

Мусенова С.А. 

Буличева С.Е. 

Крылова Е.В. 

Ефимова М.В. 

Иванова О.С. 

Широкова О.А. 