

Акт
результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся
(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»
от 30.11.2022 г.


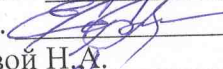
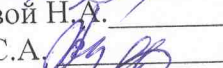


Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 30.08.2022 г. № 98-1/01-09, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания 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 ноябре 2022 г.


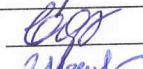
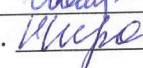
В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
<p>1. Ежедневное меню вывешивается регулярно в зале школьной столовой в 2х экземплярах: для детей 7-11 лет и 12-18 лет. А также размещается на официальном сайте школы-интерната. Содержит информацию о выходе блюд, химическом составе и энергетической ценности. Утверждено директором и подписано поваром и медсестрой, ответственной за питание.</p>	<p>Замечаний нет.</p>
<p>2. Качество готовой продукции, органолептические свойства и степень готовности определяет бракеражной комиссия до выдачи пищи детям. Результаты записываются в бракеражный журнал готовой продукции. Контрольные блюда взвешиваются при дежурной медицинской сестре в соответствии с меню, для каждой категории питающихся, и выставляются в зал школьной столовой. Температура подачи блюд выдерживается</p>	<p>Замечаний нет</p>
<p>3. Школьное питание соответствует десятидневному цикличному меню. Меню разработано таким образом, что блюда, кулинарные изделия и пищевые продукты, непосредственно используемые в питании, распределены – с учетом их пищевой, биологической ценности, сезонности, сбалансировано и полностью покрывает энергозатраты ребенка. Питание шестиразовое (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин), разнообразное.</p>	<p>Из-за сбоя доставки продуктов бывает приходится менять местами или заменять блюда, что недопустимо.</p>
<p>4. Организация питьевого режима соблюдается. Используем бутилированную воду, а при отсутствии бутилированной кипяченую воду. Стаканы фаянсовые, на подносах с маркировкой: чистая и использованная посуда. Обновление посуды регулярно. При использовании кипяченой воды, хранение 3 часа.</p>	<p>На момент проверки (14.11.22) на складе нет бутилированной воды. Используется кипяченая, но перед каждым пополнением воды в бачок, бачок не чистится. Кухонным рабочим сделано замечание, проведен инструктаж, чистку бачка взяли дежурные медсестры на контроль. На данный момент соблюдение питьевого режима налажено, замечаний нет.</p>

<p>5. Температура воздуха в школьной столовой на конец месяца 16-18*С</p>	<p>Норма температуры воздуха в столовой 18-24*С. Была проведена работа по утеплению окон в малом зале, и промывке системы отопления. После этого температура воздуха в столовой 18-19*С</p>
<p>6. Дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Разводятся кухонным рабочим или уборщиком служебных помещений в специально отведенном месте на пищеблоке, по инструкции к дез. средству.</p>	<p>Замечаний нет</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. 