

Акт


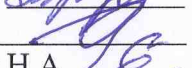
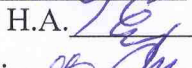
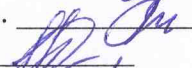
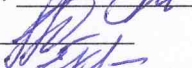

**результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников)
ГООУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**

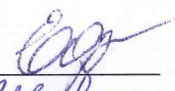
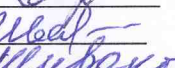
Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГООУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 31.08.2022 г. № 82-1/01-09, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГООУ 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) ГООУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1» в апреле 2023 г.

В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
<p>1. Организация производственного контроля на пищеблоке не организовывалась, по причине планового проф. визита сотрудниками Роспотребнадзора 27.02.2023г. При проверке отбирались пробы на калорийность, бактериологические исследования пищи, овощи на наличие нитратов и яйца гельминтов. В ходе проверки нарушений не выявлено. Результаты отбора проб удовлетворительные. Надобность в проведении производственного контроля отпадает.</p>	
<p>2. За ведение документации на пищеблоке отвечает медсестра, ответственная за питание. Заполнением таких журналов, как «Бракеражный журнал готовой продукции» ведет дежурная медсестра, так же в нем должны оставить отметку все члены бракеражной комиссии; в журнале «Здоровье» дежурная медсестра после осмотра сотрудников ставит допуск к работе, а сами сотрудники пищеблока подписываются, что у них нет признаков вирусных и кишечных заболеваний.</p>	<p>Замечаний нет.</p>
<p>3. Контроль качества готовых блюд и выход определяет бракеражная комиссия, с записью в журнал. За проверяемый период замечаний к органолептическим свойствам не было, пища была всегда доведена до готовности, вкусная. Контрольное блюдо при раздаче стоит всегда, выдаваемые порции визуально соответствуют контрольному блюду. 19.04 23 на обед по меню был рыбный шницель, блюдо завешивалось в кол-ве 10 штук, вес составил 1020гр, т.е по 102гр на порцию, в меню заявлено 100гр. +- 4% допускается А вот 12.04 при взвешивании масла 10 порций вес составил 95 гр, т.е в порции масла было 9,5 грамм вместо 10 заявленных. Повар объяснила, что масло при нарезке крошилось и все крошки и обломки были добавлены в кашу.</p>	<p>Чаще бракеражной комиссии проводить взвешивание и следить за выходом блюд.</p>
<p>4. Для приготовления блюд на пищеблоке используется исключительно йодированная соль. А также на склад поступает пшеничный хлеб с добавлением йода. Таким образом мы стараемся возместить недостаток йода в организме детей.</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. 