

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 феврале 2023 г.

В ходе проверки выявлено следующее:

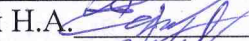
Выводы	Недостатки и замечания:
1. Контроль качества готовых блюд определяет бракеражная комиссия, с записью в журнал. За проверяемый период замечаний к органолептическим свойствам не было, пища была всегда доведена до готовности, вкусная.	
2. Отправка в технологическую пищевую лабораторию готовых блюд на органолептические свойства, калорийность и санитарно-гигиенические исследования была проведена 24.01.2023, протоколы исследования пришли 22.02.2023г.	В протоколах исследований в таких блюдах как омлет натуральный, компот из сухофруктов и птица тушеная с овощами присутствует недовлажнение сухих веществ. Поварам предложено более точно придерживаться технологическим картам при приготовлении блюд.
3. Контроль за продуктами, поступающими на пищеблок ведет кладовщик и медсестра, ответственная за питание. Но за проверяемый период были случаи недопоставки ИП Малькова продуктов: так, например, 06.02.23 привезли меньше, чем заказывали, куры; 20.02.23 не привезли сыр; 28.02.23 не довезли рыбу; и были отмечены поставки тем же поставщиком некачественных продуктов: 20.02.2023 на склад поступила партия зеленых бананов. Продукты привозят с документами, подтверждающими качество и безопасность продуктов. Дополнительно скоропортящиеся продукты отслеживаются через автоматизированную систему для электронной сертификации грузов, за которыми установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ «Меркурий». Сроки годности поставляемых продуктов в норме.	Управленческое решение: подготовить поставщику ИП Малькова письменное предостережение о недопущении случаев недопоставки продуктов или поставки некачественной продукции и последствиях в сфере организации питания детей
4. Аскорбиновую кислоту, как источник витамина С вводят в 3 блюда на обед. В нашем меню — это компот или из сухофруктов, или из свежих плодов. После приготовления компот остужают до 15 градусов и витаминизируют, из расчета 60-70мг на одного человека, в присутствии	Замечаний нет.

медицинского работника. Данные по С-витаминизации записываются в специальный журнал, где указывается дата и час витаминизации, наименование витаминизированного блюда, количество витаминизированных порций, общая масса взятой аскорбиновой кислоты.


Подписи членов комиссии:


Бритнева А.С. 

Кучина Н.А. 

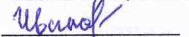
Ефременковой Н.А. 

Мусенова С.А. 

Буличева С.Е. 

Крылова Е.В. 

Ефимова М.В. 

Иванова О.С. 

Широкова О.А. 