

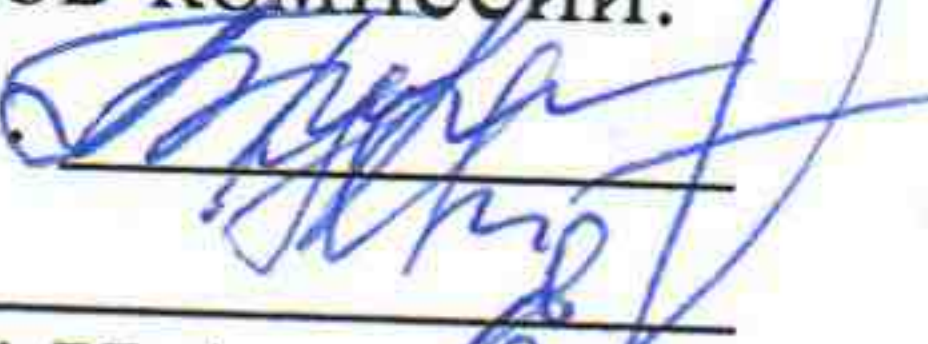
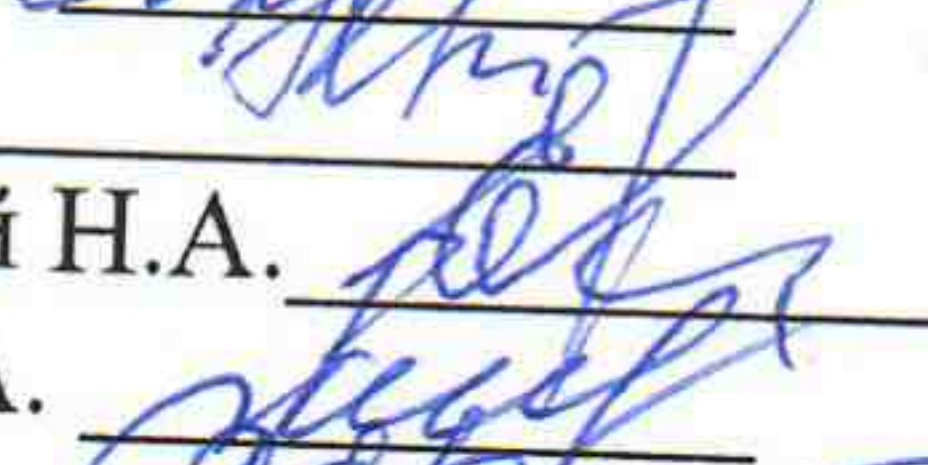
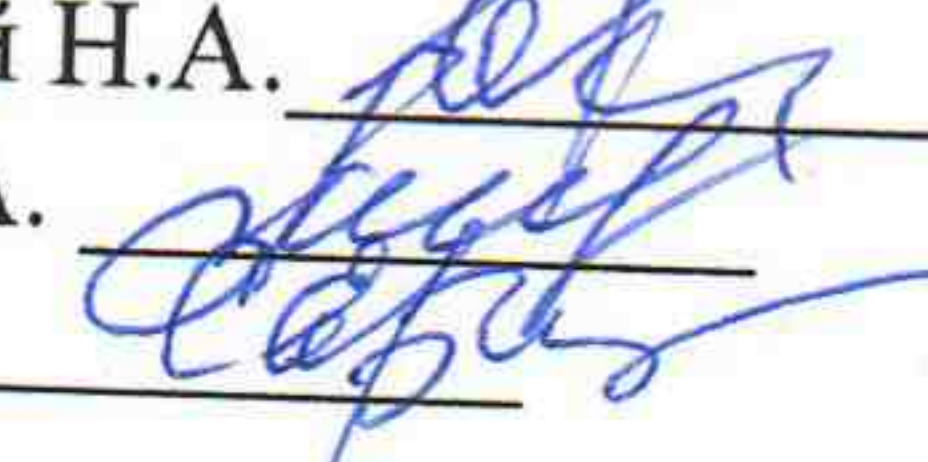
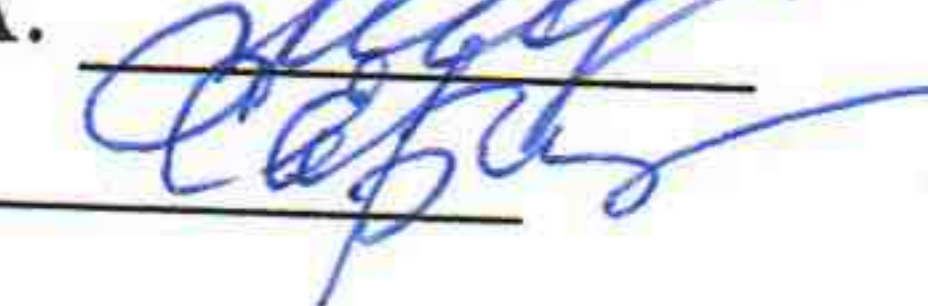
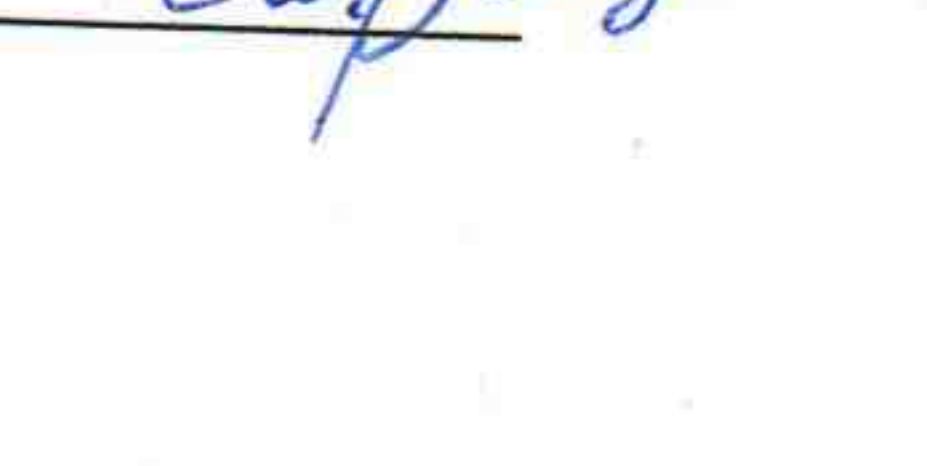
**Акт**  
**результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников)**  
**ГООУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**  
**от 31.10.2022 г.**


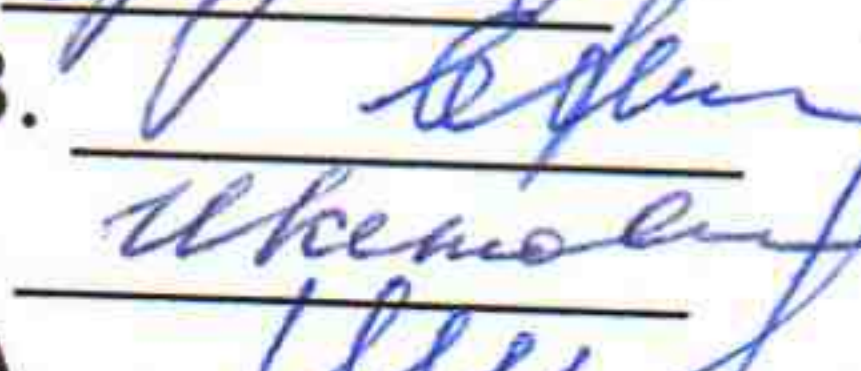
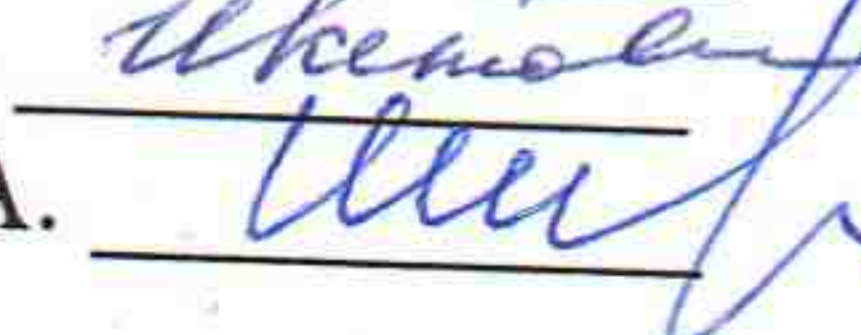
Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 31.08.2022 г. № 98-1/01-09, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания 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 октябре 2022 г.

В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
1. Работники пищеблока все прошли периодический медицинский осмотр в соответствии с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 №29н п.25 в августе 2022года. Допуск к работе получили все сотрудники. Гигиеническое обучение пройдено в мае 2022года, аттестация прошла успешно.	Недостатки и замечания: Недоукомплектованность кадров на пищеблоке (нет кухонного работника на раздаче пищи)
2. Качество готовых блюд соответствует органолептическим свойствам, блюда доводятся до готовности. Приготовление блюд заканчивается за 40-80 минут до раздачи, салаты заправляются непосредственно перед раздачей блюд. Бракеражная комиссия дает разрешение к раздаче с записью в журнал органолептических свойств готовой продукции перед каждым приемом пищи ежедневно	Замечаний не было
3. Пищевые отходы собираются в зале столовой, в специально отведенные, промаркированные емкости с последующей утилизацией в соответствии с инструкцией №	Замечаний не было
4. Перед приемом пищи все обучающиеся моют руки с мылом и сушат с помощью сушилок для рук.	Замечаний не было
5. Питьевой режим в школе организован в формате воды, расфасованной в емкости по 19литров. Емкость находится в зале школьной столовой, доступ к воде круглосуточно. Количество чистой посуды (фаянсовые стаканы) достаточное количество, хранятся на промаркированных подносах, для чистой и использованной посуды. Воды достаточное количество, емкости меняются по мере необходимости.	Замечаний не было
6. Продукты, поступающие на склад, имеют документы: товарная накладная, сертификат соответствия, скоропортящиеся продукты имеют ветеринарное свидетельство, а так же эти продукты проходят через автоматизированную систему Меркурий предназначенную для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживая пути их перемещения по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.	Замечаний не было
7. Рацион питания учащихся разнообразен. Питание соответствует двухнедельному утвержденному меню. В рационе присутствуют молочные продукты, рыба, мясо, яйца, овощи, фрукты, сливочное и растительное масла, а так же разнообразие круп. Соотношение белков, жиров и углеводов равно 1:1:4. Суточная калорийность соответствует норме. Столы аккуратно сервируются, на раздаче имеется контрольное блюдо.	Замечаний не было

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. 