

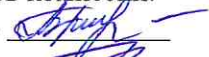
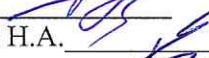



Акт
результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся
(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»
от 29.09.2023 г.

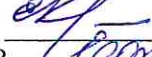
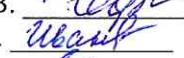
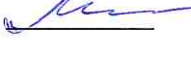
Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 31.08.2023 г. № 77/01-09, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», в соответствии с Планом – графиком контроля на 2023-2024 учебный год осуществлен контроль за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1» в сентябре 2023 г.

В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
1. Залы школьной столовой подготовлены к приему пищи обучающимися: имеются столы, застеленные клеенкой, табуреты, в залах достаточное количество мест для детей, имеется график приема пищи (в две смены), на окнах повешены шторы, около раздачи оформлено место для размещения ежедневного меню и контрольного блюда.	
2. Помещения пищеблока (склады, цеха, подсобные помещения) подготовлены к организации питания обучающихся. Всё оборудование в рабочем состоянии, перед новым учебным годом приобретен миксер. Штат пищеблока укомплектован, все работники прошли профосмотр и санитарно-гигиеническую подготовку, имеют допуск к работе. Дез.средства, моющие, чистящие и средства личной гигиены (маски, перчатки) в достаточном количестве.	Замечаний нет.
3. Циклическое 10 дневное меню имеется. Раскладка продуктов составляется в соответствии с циклическим меню, с редким отхождением от него, по причине недопоставления продуктов.	
4. Договора на поставку продуктов заключены на период с 01.09. 2023 г. по 31.12.2023 г. Рыбу, бакалею поставляет ИП Малькова, все остальные продукты ООО «Ферт»	
5. Продукты питания привозят в учреждении согласно графикам поставки, хранятся на складах, в холодильных камерах. Условия хранения удовлетворительные.	Следить за качеством поставляемых продуктов. Поставщик привез кабачковую икру по срокам годности в норме, а по вкусу кислую, была составлена претензия. 20.09.23 была возвращена партия картофеля, потому что пришло много гнилого.
6. Вес отпускаемой готовой продукции соответствует утвержденному меню на день. Проверен выход блюд в обед 20.09.2023 г., в ужин 25.09.2023 г.	
7. Ученики перед каждым приемом пищи моют руки. Условия для мытья рук имеются: умывальники в достаточном количестве, теплая вода, моющие средства, сушилки для рук.	

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. 
 Малкова В.С. 