


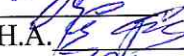
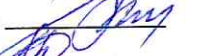


**Акт**  
**результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников)**  
**ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**  
**от 31.10.2023 г.**


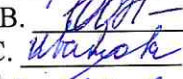

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 31.08.2023 г. № 77/01-09, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания 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 октябре 2023 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 2023года. Допуск к работе получили все сотрудники. Гигиеническое обучение пройдено в мае 2023года, аттестация прошла успешно.	
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	Повару пристально следить за приготовлением блюд (9.10 подгорела каша, 18.10 убежало молоко, из-за дыма сработала пожарная сигнализация)
3. Пищевые отходы собираются в зале столовой, в специально отведенные, промаркированные емкости с последующей утилизацией в соответствии с инструкцией	
4. Перед приемом пищи все обучающиеся моют руки с мылом и сушат с помощью сушилок для рук.	
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.	
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.	ИП Малькова неоднократно поставляло молоко с крайними датами срока годности, в следствии чего выяснялось, что молоко кислое. После первого раза кладовщик стал отказываться принимать продукт с таким сроком, в результате произошли сбои в поставке молока. Так же приходило мясо, не соответствующее санитарным нормам питания детей. Продукт был возвращен по претензии.
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 для каждой категории питающихся. Проанализировав вкусы учащихся было решено в цикличном меню заменить тефтели из рыбы на рыбу порционную, потому что рыбу дети едят лучше, чем изделия из рыбного фарша.	Следить за вкусами детей, разрабатывать новые блюда для разнообразного питания.

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. 