

Акт
результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся
(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»
от 30.11.2023 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 ноябре 2023 г.


В ходе проверки выявлено следующее:


Выводы	Недостатки и замечания:
1. Ежедневное меню вывешивается регулярно в зале школьной столовой в 2х экземплярах: для детей 7-11 лет и 12-18 лет. А также размещается на официальном сайте школы-интерната. Содержит информацию о выходе блюд, химическом составе и энергетической ценности. Утверждено директором и подписано поваром и медсестрой, ответственной за питание.	Замечаний нет.
2. Качество готовой продукции, органолептические свойства и степень готовности определяет бракеражная комиссия до выдачи пищи детям. Результаты записываются в бракеражный журнал готовой продукции. Контрольные блюда взвешивается при дежурной медицинской сестре в соответствии с меню, для каждой категории питающихся, и выставляются в зал школьной столовой. Температура подачи блюд выдерживается	Замечаний нет
3. Школьное питание соответствует десятидневному цикличному меню. Меню разработано таким образом, что блюда, кулинарные изделия и пищевые продукты, непосредственно используемые в питании, распределены – с учетом их пищевой, биологической ценности, сезонности, сбалансировано и полностью покрывает энергозатраты ребенка. Питание шестиразовое (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин), разнообразное.	Из-за сбоя доставки продуктов бывает приходится менять местами или заменять блюда, что недопустимо. Так например 29 ноября не привезли курицу, пришлось поменять местами дни, 30.11 ели мясо, а 1.12 курицу, по цикличному меню наоборот.
4. Организация питьевого режима соблюдается. Используем бутилированную воду, а при отсутствии бутилированной кипяченую воду. Стаканы фаянсовые, на подносах с маркировкой: чистая и использованная посуда. Обновление посуды регулярно.	Замечаний нет. Бутилированная вода на складе в достаточном количестве.
5. Температура воздуха в школьной столовой на конец месяца 16-17*С	Норма температуры воздуха в столовой 18-24*С. Была проведена работа по утеплению окон, и промывке системы отопления. После этого температура воздуха в столовой 18-19*С


6. Дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Разводятся кухонным рабочим или уборщиком служебных помещений в специально отведенном месте на пищеблоке, по инструкции к дез. средству.

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Бритнева А.С. 

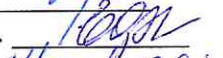
Кучина Н.А. 

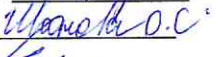
Ефременковой Н.А. 

Мусенова С.А. 

Буличева С.Е. 

Крылова Е.В. 

Ефимова М.В. 

Иванова О.С. 

Малкова В. 