

**Акт**  
**результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся**  
**(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**  
**от 31.01.2024 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 январе 2024 г.

В ходе проверки выявлено следующее:

Выводы	Недостатки и замечания:
<p>Все договора для осуществления питания в школе и поддержание санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке заключены. На поставку продуктов питания заключены договора на I полугодие 2024г:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- молочной продукции, говядины охлажденной, рыбы, курицы, печени, колбасы, яиц с ООО «Ферт»</li><li>- хлебобулочных изделий с ООО «Рыбинская кондитерская фабрика 1836года»</li><li>- овощи, фрукты поставляет ООО «ШАН»</li><li>- консервированную продукцию, бакалею и говядину замороженную ООО «Ритейл плюс»</li><li>- на поставку молока, творога с ИП Малькова Н.Н.</li></ul> <p>На вывоз ТБО договор заключен на год. Поставка дезинфицирующих, лекарственных и средств индивидуальной защиты осуществляется по требованию в аптеку и заключается разовый договор. На питьевую воду так же заключается разовый договор с ООО «Аквакурьер» по мере надобности. На данный момент запас воды большой.</p>	Замечаний нет
<p>Питание учащихся проводится по расписанию: завтрак в одну смену; II завтрак и обед в две смены; полдник, ужин в одну. Рацион питания составлен так, что дети равномерно в течении дня получают питательные вещества для полноценного роста и развития. Суточный рацион удовлетворяет энергетические затраты организма. Количество и пропорции пищевых веществ соответствуют физиологическим нормам. Выход блюд соответствует меню.</p>	Замечаний нет
<p>Все учащиеся получают бесплатное горячее питание. Есть разделение по группам питающихся, зависящее от времени нахождения в школе. Для того чтобы осуществить питание каждой группе имеется 4 склада, и составляется меню на каждую группу питающихся.</p>	Замечаний нет
<p>На каждое блюдо имеется технологическая карта, где прописано количество требуемых продуктов, технология приготовления, органолептические свойства и правила подачи, а также рассчитана энергетическая ценность готового блюда. В соответствии с технологической</p>	16.01.24 бракеражная комиссия не разрешила выдачу печеночных оладий, во избежание расстройства пищеварения у детей (сырье

картой составляется меню, рассчитывается количество продуктов на определенное количество детей. Приготовленная пища доведена до готовности, соответствует органолептическим свойствам по технологической карте. Время хранения готовых блюд и температура подачи выдерживается.

поступило в замороженном виде и сразу было не понятно доброкачественный продукт или нет)

Подписи членов комиссии:

Бритнева А.С. [подпись]  
Кучина Н.А. [подпись]  
Ефременковой Н.А. [подпись]  
Мусенова С.А. [подпись]  
Буличева С.Е. [подпись]

Слатвинская Е.В. [подпись]  
Ефимова М.В. [подпись]  
Иванова О.С. [подпись]  
Малкова В.С. [подпись]