

Акт
результатов контроля за организацией и качеством питания обучающихся
(воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»
от 31.01.2025 г.

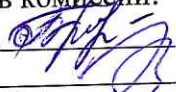
Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», утвержденной приказом по учреждению от 02.09.2024 г. № 84/01-07, действующей на основании локального акта «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1», в соответствии с Планом – графиком контроля на 2024-2025 учебный год осуществлен контроль за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1» в январе 2025 г.

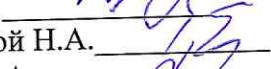
В ходе проверки выявлено следующее:

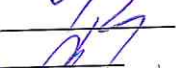
Выводы	Недостатки и замечания:
Все договора для осуществления питания в школе и поддержание санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке заключены. На поставку продуктов питания заключены договора январь-май 2025 года: - молочной продукции (сметана, молоко, снежок) с ООО «Ферт» - хлебобулочных изделий с ООО «Рыбинская кондитерская фабрика 1836 года» - мясо охлажденное и замороженное поставляет ООО «МЕГМ» - на бакалейную продукцию с «Метелица Опт» - на поставку молока, творога овощей, фруктов, кур, рыбы с ИП Малькова Н.Н. 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.	Замечаний нет
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.	Замечаний нет
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.	Замечаний нет
На каждое блюдо имеется технологическая карта, где прописано количество требуемых продуктов, технология приготовления, органолептические свойства и правила подачи, а также рассчитана энергетическая ценность	Замечаний нет

готового блюда. Приготовленная пища доведена до готовности, соответствует органолептическим свойствам по технологической карте. Время хранения готовых блюд и температура подачи выдерживается.

Подписи членов комиссии:

Бритнева А.С. 

Кучина Н.А. 

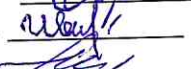
Ефременковой Н.А. 

Мусенова С.А. 

Буличева С.Е. 

Слатвинская Е.В. 

Ефимова М.В. 

Иванова О.С. 

Малкова В.С. 