



Департамент образования Ярославской области
Государственное профессиональное
образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский колледж индустрии питания
(ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания)
Советская ул., д. 77, Ярославль г., 150003
e-mail: yarkip.yaroslavl@yarregion.ru
тел/факс (4852) 30 91 26
ОКПО 02526634 ОГРН 1027600850639
ИНН/КПП 7606021403/760601001

Акт мониторинга организации питания обучающихся
ГБОУ ЯО Ярославская школа-интернат № 6

Мною, заведующим технологической пищевой лабораторией Меняльщикова Р.Д., в присутствии заведующей столовой Суворовой Е.А., проведён плановый мониторинг организации питания обучающихся по адресу: г. Ярославль, ул. Клубная, д.40

Горячее питание организовано приказом директора № 2/169 от 31.08.2023г.

На 08 декабря 2023г. в школе – интернате обучалось 115 человек, из них:

- 6-и разовое питание 5 дней в неделю (12-18 лет) – 6 человек;
- 6-и разовое питание 5 дней в неделю (7-11 лет) – 14 человек;
- 2-х разовое питание (7-11 лет) – 30 человек;
- 2-х разовое питание (12-18 лет)-32 человека;
- продуктовый набор (денежная компенсация)– 33 человека.

Продуктовый набор выдаётся 12 учащимся. Ассортимент состоит из 12 наименований продуктов питания. Законные представители 21 учащихся получают денежную компенсацию.

Ведомость контроля рациона питания предоставлена.

В день проведения мониторинга на завтрак для возрастной группы 7-11 лет отпускались следующие блюда:

блюдо	7-11лет
Масло сливочное порционное	10
Суп молочный с макаронными изделиями	200
Сыр порциями	15
Кофейный напиток на молоке	200
Батон йодированный	86

Штат работников столовой состоит из заведующей столовой, трёх поваров, трёх подсобных рабочих, грузчика.

Рабочие журналы в наличии.

Поставщиками продуктов питания являются: АО «Даниловский хлебозавод», ООО «ОбилиеПро», ИП «Малькова Надежда Николаевна», ООО «МетелицаПлюс». Сертификаты качества поступающих продуктов и сырья поступают через систему «Меркурий», или хранятся до момента использования продукции.

В обеденном зале, рассчитанном на 136 посадочных места, обеденные столы закреплены за группами учащихся, приём пищи происходит в присутствии педагогов. На отдельных столах имеются чайник с кипячёной водой и стаканами и микроволновая печь. Обеденные столы имеют дефекты боковых кромок. 6 потолочных светильников имеют нерабочие секции. Информационный стенд расположен в обеденном зале. 7 раковин для мытья рук, бумажные полотенца, мыло в дозаторе расположены в обеденном зале.

Ежедневное меню на каждую возрастную группу, подписанное ответственными лицами, расположено на одном из информационных стендов.

Пищевая площадка имеет цеховое деление.

В горячем цехе рабочие поверхности столов находятся в чистоте. Светильники влагозащищённые. Вентиляция приточно - вытяжная. Частично отсутствует облицовочная плитка.

В помещении для мытья посуды используются посудомоечная машина. Над моечными раковинами находятся рабочие инструкции для мытья посуды, для разведения растворов моющих жидкостей, в т.ч. для посудомоечных машин. Отслаивается краска на стенах и потолке.

В цехе по обработке овощей для повышения эффективности установлен пищевой измельчитель.

В местах хранения пищевая продукция находится согласно установленным правилам хранения. Сроки реализации контролируются.

На складе сыпучих нескоропортящихся продуктов шкафы, ёмкости и полки маркированы, продукция хранится по установленным правилам. Ведётся контроль температуры и влажности воздуха.

В помещении для хранения овощей температура и относительная влажность контролируются, хранение продуктов соответствует санитарным нормам.

Комплектность столовых приборов и посуды достаточная и соответствует особым требованиям для детей с ОВЗ. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали. Посуда и столовые приборы в обеденном зале сухие. Сушка тарелок происходит на вертикальных стеллажах.

В полуподвальных помещениях в местах хранения пищевых продуктов и коридоре отслаивается краска на стенах и потолке, частично отсутствует облицовочная и напольная плитка.

Суточные пробы от партий блюд маркированы и хранятся в отдельном холодильнике.

Весомизмерительные приборы поверены до 28 августа 2024г.

В помещении для персонала верхняя и санитарная одежды хранятся отдельно. Средства личной гигиены в достаточном количестве.

Инвентарь для уборки помещений маркированный и хранится в отдельном месте.

В ходе мониторинга произведён отбор проб на полноту вложения сырья и определения пищевой и энергетической ценности готовых блюд.

Заведующий технологической пищевой лабораторией

Меняльщик Р.Д.  08 декабря 2023г.