

Утверждаю:  
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2 г. Абинска



Акт  
результатом родительского контроля за организацией  
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :

бухгалтера Рубан А.В.

ст. воспитателя Муринец О.В.

в присутствии члена мобильной группы от родительской общественности Сучковой Г.М. 28 ноября 2023г. на 2 смене обеда в целях планомерного осуществления контроля качества питания была проведена проверка за организацией и качеством питания воспитанников ГБОУ школы-интерната №2 г. Абинска

В ходе проверки было выявлено

№ п.п.	Наименование	По меню	По факту	Результат проверки
1.	Борщ с капустой и картофелем	250	250	Цвет красный, на поверхности оранжевый. Форма нарезки овощей сохранена, соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа. Овощи мягкие, но не разварены. Вкус кисло-сладкий с ароматом овощей.
2.	Макаронные изделия отварные	200	200	Макаронные изделия, сохранили свою форму, легко разделяются, заправлены маслом, цвет - светло-кремовый, вкус - вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый, запах - вареных макаронных изделий и сливочного масла, консистенция - мягкая, но упругая.
3.	Печень по строгановски	100	100	Печень нарезана брусками длиной 3-4 см, обжарена и залита сметанным соусом. Изделие выложено горкой на тарелку, сбоку положен гарнир. Вкус и запах - свойственные жареной печени; вкус в меру соленый. Цвет - на срезе темно-коричневый. Консистенция - мягкая, сочная, без грубой пленки.
4.	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	100	Картофель нарезан кубиками. Соленые огурцы очищены, нарезаны тонкими ломтиками, репчатый лук нацинкован, добавлен консервированный зеленый горошек.. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	60	60	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно-коричневый. Вкус натурального ржаного хлеба, кисло-сладкий. Запах солода.
6.	Хлеб пшеничный	60	60	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
7.	Компот из смеси сухофруктов	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варёных фруктов, кисло-сладкий

1. Блюда приготовлены с соблюдением технологии. Сервировка блюда эстетичная. В организации обеда нарушений не выявлено.

2. Проведено контрольное взвешивание при выдаче готового блюда и вес отходов на каждой смене.

Вес отходов (взвешивается количество отходов в баке) на каждой смене составил:

1 смена (1а,2а,3а,4а, РВ1/3, РВ3/4, 7а)- 4,0 кг

2 смена (РВ5/6, 5а, 6а, 8а, 9б, 11а)- 5,2 кг

3 смена (7б, 9а, 10а,10б,)- 4,3 кг

Удельный вес рассчитывается следующим образом:

2. Вес 1 порции х общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака или обеда  
 $0,820 * 48 = 39,36$  общий вес всех блюд обеда на 1 смене

$0,970 * 90 = 87,30$  общий вес всех блюд обеда на 2,3 сменах

3. Вес отходов делится на общий вес всех блюд и умножается на 100%

вес отходов на 1 смене составил 4 кг:  $39,36 * 100 = 10,16$

вес отходов на 2,3 сменах составил 9,5 кг:  $87,30 * 100 = 10,88$

$(10,16+10,88):2 = 10,5, \%$

Удельный вес несъеденной пеци во время обеда 28.11.23 составил минимальных 10,5%

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

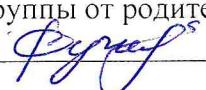
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

**Члены комиссии:**

Бухгалтер:  (А.В.Рубан )

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

Член мобильной группы от родительской общественности  (Сучкова Г.М.)

Утверждаю:  
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2



Акт  
результатом родительского контроля за организацией  
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :

бухгалтера Рубан А.В.

ст. воспитателя Муринец О.В.

в присутствии члена мобильной группы от родительской общественности Дудуляк Е.С.  
17 ноября 2023 г на первой смене обеда в целях планомерного осуществления контроля  
качества питания была проведена проверка за организацией и качеством питания  
воспитанников ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска

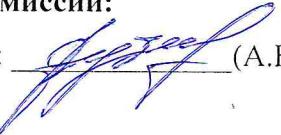
В ходе проверки было выявлено

№ п.п.	Наименование	По меню	По факту	Результат проверки
1.	Борщ с фасолью и картофелем	96	96	Цвет ярко-красный, форма нарезки овощей сохранена, соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа. Овощи мягкие, но не разварены. Вкус сладковатый с ароматом овощей и фасоли.
2.	Биточки паровые	115	115	Биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус и запах - свойственные свежеприготовленным изделиям из мясного фарша, вкус в меру солёный: без привкуса хлеба: аромат соуса. Поверхность светло-коричневая, на изломе от светло-серого цвета. Биточки мягкие, сочные, пышные.
3.	Рагу из овощей	160	160	Картофель и коренья нарезаны кубиками, обжарены и потушины с соусом. Аромат японской и соуса. Цвет - свежих овощей, входящих в состав рагу, соус темно-красный. Консистенция - мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.
4.	Салат из соленных огурцов с репчатым луком	60	60	В порционную посуду выложен салат из солёных огурцов, заправленных растительным маслом. Огурцы нарезаны брусками, лук тонко нашинкована. Вкус и запах солёных огурцов, лука и растительного масла без постороннего привкуса.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	Нарезан на ломтики
6.	Хлеб пшеничный	50	50	Нарезан на ломтики
7.	Сок фруктовый пакетированный	200	200	Жидкий пиньевый продукт, полученный в результате обжига съедобных стеблей плодов.

Блюда приготовлены с соблюдением технологии. Сервировка блюда эстетичная. В организации обеда нарушений не выявлено.

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Члены комиссии:

Бухгалтер:  (А.В. Рубан)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА  
ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА

Протокол №3  
**Контроль сервировки стола.**

Дата проверки: 27.11.2023 г.

Время проверки: 12-40 час. (1 смена обеда)

Цель проверки: подготовка (сервировка стола) к приему пищи.

Комиссия в составе:

- ст. воспитателя Муринец О.В,
- бухгалтера Рубан А.В,

- в присутствии *члена мобильной группы от родительской общественности*  
Дудуляк Е.С.

составили настоящий протокол в том, что 27 ноября 2023 года комиссией  
была проведена проверка сервировки стола.

В ходе проверки установлено:

1. В столовой находится 23 обеденных стола, 92 посадочных мест. Заполнена столовая на 50%. Присутствуют на обеде 1 смены 37 человек. Состояние столов хорошее. Столы чистые, без разводов и потёков. Поверхность столешницы пластиковая , выполненная в двух ярких цветах.

2. На столах во время обеда находились обеденные тарелки, тарелки по 2-ое блюдо, чашки, ложки, вилки, супница, половник. Посуда чисто вымыта, без разводов и потёков.

3. Все предметы целые: тарелки, чашки без сколов. Ложки и вилки не согнутые.

4. Младший воспитатель, который осуществлял сервировку столов учитывает требование сервировки, эстетику оформления:

- на середину стола ставится хлебница с хлебом, салфетница;
- чашки с напитком ставятся в центре стола, по количеству детей;
- салаты раскладывают в отдельные тарелочки, ставятся рядом с чашками;
- ложки, вилки раскладываются в подставки по количеству детей за столом;
- ставится наполненная супом, супница, накрытая крышкой, с половником, из расчёта одна на 4 человека. Воспитатели, при рассаживании детей за столами, наливают суп каждому ребёнку, возможно наличие добавки;
- второе, в индивидуальных тарелках, подаётся непосредственно перед приемом пищи.

5. Столы сервированы одинаково, что способствует воспитанию вкуса у детей. Отсутствуют бумажные салфетки. Бумажной салфеткой дети должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав, в комочек, положить на использованную тарелку или если пища не доедена, рядом с тарелкой.

6. 1 и 2 блюда, выставленные детям на стол, теплые, приятные для потребления.

7. Посуду дети за собой каждый убирает самостоятельно: после первого блюда, тарелки от второго блюда и чашки-ставят в стопку, дежурный уносят сам, после того, как за столами все дети поели.

8. Воспитатель заводит детей в столовую, добившись полной тишины за пределами столовой. Следит, чтобы каждый сел на закреплённое место. Дежурный раздает столовые приборы. Воспитатель наливает 1-ое блюдо. Во время приема пищи воспитатель напоминает о дисциплине, пользе продуктов, обращает внимание, кто как ест.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Обеспечить детей необходимым количеством бумажных салфеток.

**Члены комиссии:**

Ст. воспитатель: Муринец О.В. (Муринец О.В.)

Бухгалтер: Рубан А.В. (Рубан А.В.)

Член мобильной группы от родительской  
общественности Дудуляк Е.С. (Дудуляк Е.С.)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА  
ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА

**Задание для представителя родительской общественности,  
входящих в мобильную группу общественного контроля  
организации и качества питания**

**Задание 3. Контроль сервировки стола**

Дата: 27.11.23,

Классы: 19, 29, 39, 49, РВ 1/3, РВ 1/3 РВ 3/4

Режимный момент: Обед / 1 смена)

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

(Ф.И.О.)

Проверяющий: Рудзук Е.С.

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
Внешний вид и чистота столов	5	столы в хороших составах чистые
Внешний вид и чистота посуды	5	посуда чистая, глянцевая
Имеются ли сколы на посуде	5	сколов нет
Аккуратность накрытых столов	5	на столовах всё подложено аккуратно
Замечания к сервировке стола	5	затягивающий несет
Теплые ли блюда выдаются детям	5	приемы для потребления
Руководство воспитателя	5	воспитатели следят за дисциплиной, распоряжаются оплатой профлистов.

**Члены комиссии:**

Представитель администрации школы: Ларина О.З.

Представитель бракеражной комиссии: Дубровская Т.В.

Член мобильной группы от родительской  
общественности Рудзук Е.С.