

12.05.2025года
 Утверждаю: *Меркулова*
 Директор ГБОУ школы-интерната №2
 О.М.Меркулова

Акт
результата родительского контроля за организацией
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :
 зам. директора по ВР Огарковой И.В,
 ст. воспитателя Муринец О.В,
 в присутствии представителя от родительской общественности Дудуляк Е.С. 12 мая
 2025г на первой смене завтрака 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
Завтрак									
1.	Яблоко свежие	100						100	Подготовленные яблоки выложены в салатник, на десертную тарелку. Цвет желтый. Вкус и запах свойственные спелым плодам Консистенция: сочная
2.	Хлеб пшеничный	40	107	102	96	97	93	40	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
3.	Икра кабачковая	100						100	Однородная масса светло- коричневого цвета, на поверхность нанесен узор, выложена в салатник. Вкус и запах - приятные; слегка острые. Консистенция — вязкая, без комочков.
4.	Омлет паровой	220						220	Внешний вид - омлет имеет форму прямоугольника, без трещит, полит растопленным сливочным маслом. Вкус и запах - свежеприготовленного омлета, масла. Цвет - золотисто-желтый. Консистенция - сочная, пышная, нежная.
5.	Какао с молоком	200	225	217	215	222	226	200	Цвет светло-коричневый. Вкус сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока.
			205	202	189	195	209		
2 завтрак									
6.	Бутерброд с маслом	40						40	Хлеб нарезан на ломтики. Каждый ломтик почти полностью покрыт маслом , привкус характерный для сливочного масла и белого хлеба.
7.	Чай с сахаром	200/15	42	45	39	37	36	215	Чай сладкий, не мутный
			218	208	210	220	220		

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. При визуальном осмотре родители отметили, что внешний вид блюд удовлетворительный, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Члены комиссии:

Зам. директора по ВР: И.В. Огаркова (И.В. Огаркова)

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

Представитель от родительской общественности Е.С. Дудуляк (Е.С. Дудуляк)

Утверждаю:

20.05.2025 года
 Меркулова
 Директор ГБОУ
 школы-интерната №2 г. Абинска
 О.М.Меркулова

Акт
результата родительского контроля за организацией
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :
 бухгалтера Рубан А.В.
 ст. воспитателя Муринец О.В,
 в присутствии представителя от родительской общественности Сучковой Г.М. 20 мая 2025г. на обеда с целью определение удельного веса несъеденной пищи была проведена проверка за качеством питания воспитанников ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска с учетом веса отходов на каждой смене.

В ходе проверки было выявлено

№ п.п.	Наименование	По меню 7-11	По факту 12-18	Результат проверки
1.	Борщ с капустой и картофелем	200	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	160	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 брусочками 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 витаминный	60	100	Овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Цвет, типичный для смеси овощей и яблок. Запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного. Консистенция сырых овощей— упругая, хрустящая.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	50	60	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно- коричневым. Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.

6.	Хлеб пшеничный	50	60	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабродрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
7.	Компот из смеси сухофруктов	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варённых фруктов, кисло-сладкий
ИТОГО		820	970	

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 (33+17 человек) (1а,2а,3а,4а, РВ2/4, 10а,10б)- 4,9 кг

2 смена (54 человек) (РВ4/5, РВ6/7, 5а, 5б, 7а, 8а, 8б)- 5,6 кг

3 смена (33 человека) (6а, 9а, 11а)- 3,8 кг

Удельный вес рассчитывается следующим образом:

2. Вес 1 порции x общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака или обеда

$(0,820 \cdot 33) + (0,970 \cdot 17) = 27,06 + 16,49 = 43,55$ общий вес всех блюд обеда на 1 смене

$0,970 \cdot 87 = 84,39$ 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 4,9 кг: $43,55 \cdot 100 = 11,25$

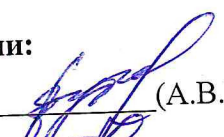
вес отходов на 2,3 сменах составил 9,4 кг: $84,39 \cdot 100 = 11,14$

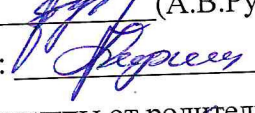
$(11,25 + 11,14) : 2 = 11,19\%$

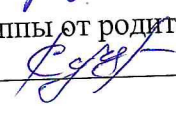
Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 20.05.25 составил минимальных 11,19 %

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. Муринцев)

Представитель группы от родительской общественности  (Сучкова Г.М.)

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

**Задание для представителя родительской общественности,
общественного контроля за
организацией и качеством питания**

Задание 9. Контроль поведения детей за столом

Дата: 23.05.2022

Классы: РБ 4/5, РБ 6/7, 5а, 5б, 6 а, 8, 9а

Режимный момент: Обед (2 смены)

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Замечания, предложения
Организация гигиенических процедур	5	выполняют все занимательные упражнения.
Соблюдение детьми правил поведения за столом:	5	это делают правильно.
– умеют ли пользоваться столовыми приборами;	5	пользуются без напоминания.
– пользуются ли бумажными салфетками (без напоминания / с напоминанием);	5	
– вежливо ли общаются между собой;	5	вежливо
– умеют ли обращаться к взрослым	5	умеют.
- благодарят за еду	5	благодарят.
Отношение к приему пищи:		
– едят с удовольствием / без удовольствия;	5	едят с удовольствием.
– едят аккуратно / неаккуратно;	5	едят аккуратно.
– все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо	5	съедают практически все блюда.

Члены комиссии:

Представитель администрации школы: И.В. Огаркова (И.В. Огаркова)

Представитель бракеражной комиссии: О.В. Мурунец (О.В. Мурунец)

Представитель от родительской
общественности Е.С. Дудуляк (Е.С. Дудуляк)

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

Протокол № 9

Контроль поведения детей за столом.

Дата проверки: 23.05.2025 г.

Время проверки: 13.40 час. (2 смена обеда)

Цель проверки: контроль поведения детей за столами учащихся РВ4/5, РВ6/7, 5а, 5б, 6а, 8а, 9а классов.

Комиссия в составе:

- зам. директора по ВР И.В. Огарковой,
 - старшего воспитателя Муринец О.В,
 - в присутствии представителя от родительской общественности Дудляк Е.С
- составили настоящий протокол в том, что 23 мая 2025 г. комиссией была проведена проверка с целью контроля поведения детей за столом.

В ходе проверки установлено:

1. Соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук с мылом, сушка) добиваются все воспитатели РВ4/5, РВ6/7, 5а, 5б, 6а, 8а, 9а классов.
2. Воспитатели во время приёма пищи учат пользоваться столовыми приборами:
 - 2.1. Дежурный за столом, пользуясь половником, разливает первое блюдо по порционным тарелкам и передает каждому воспитаннику;
-вилку и ложку раздает дежурный ребёнок каждому воспитаннику. Воспитатель следит чтоб дети держали данный столовой прибор за ручку, не трогая непосредственно часть для пищи. Столовой ложкой едят дети суп, вилкой-второе блюдо. После окончания приема пищи дети чистят свои тарелки и кладут столовые приборы в пустую тарелку. Работа по закреплению навыков использования столовых приборов ведётся воспитателями в течение дня на воспитательных занятиях, при игровой деятельности, что можно проследить в ежедневных планах воспитателей. Дети данной категории умеют пользоваться столовыми приборами.
 - 2.2. Бумажной салфеткой дети данной возрастной группы пользуются по мере необходимости практически без напоминания воспитателя. Салфетку прикладывают к губам, затем, сжав, в комочек, кладут на использованную тарелку или если пища не доедена, рядом с тарелкой.
 - 2.3. Во время приёма пищи воспитатель находится за столом вместе с детьми (стоит или сидит в зависимости от ситуации), тем самым имея возможность предупредить и не допустить проявление каких-либо нарушений. При необходимости ребёнок может обратиться к воспитателю за решением проблемы. Отработаны навыки поведения в столовой воспитателями Шевелевой А.Н, Степанченко И.В, Машковой Н.В, Никиточкиной С.В, Кацер И.Г, Кондрашовой Т.Б, Головановой Н.Н. Воспитатели совместно с детьми анализируют поведение воспитанников во

время приёма пищи, конкретно недостатки каждого воспитанника, подводя к правильной оценке ситуации.

3. Дети едят с удовольствием, не спеша, аккуратно. Набор блюд предполагает, что ребенок может выбрать себе по вкусу какое-то блюдо, съесть его в большем количестве. Воспитатели во время приема пищи использует мини- беседы: что из чего приготовлено, что нужно растущему организму, использует пословицы и поговорки для поддержания интереса к пищи.

Члены комиссии:

Зам. директора по ВР: И.В. Огаркова (И.В. Огаркова)

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

Представитель группы от родительской
общественности Е.С. Дудуляк (Е.С. Дудуляк)