

15.03.2024 года
Утверждаю: Меркулова
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2
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 члена мобильной группы от родительской общественности Дудуляк Е.С.
15 марта 2023 г на второй 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
1.	Яблоко свежее	200	200	Подготовленные яблоки выложены в салатник, на десертную тарелку. Цвет зеленый. Вкус и запах свойственные спелым плодам Консистенция сочная.
2.	Макаронны отварные с сыром	190	190	Макаронны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром . Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Запах отварных макарон с ароматом сыра.
3.	Хлеб пшеничный	40	40	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слаброжжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
4.	Чай с лимоном	215	215	Свежеприготовленный золотисто-красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю и лимону.

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: Рубан (А.В. Рубан)

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

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

22.03.2024 года
Утверждаю: 
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2
О.М.Меркуловой

Акт
результата 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.
22 марта 2024 г на обеде 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 меню 12-18	Результат проверки
1.	Рассольник ленинградский	200	250	Огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками, картофель – брусочками . Консистенция овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена. Цвет бульона – желтый, цвет овощей – натуральный. Запах огуречного рассола, овощей. Вкус острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
2.	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	100	Свекла и соленые огурцы мелко нарезаны, заправлены растительным маслом. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно – малиновый. Запах свойственный свекле и соленым огурцам.
3.	Рыба, запечённая под молочным соусом сна подушке из картофельного пюре	200	200	Припущенная рыба уложена, залита молочным соусом, посыпана тертым сыром, запечена, поверхность подрумянена. Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе; ярко выраженный привкус картофеля и аромат специй. Цвет — золотистый. Консистенция — мягкая, сочная.
4.	Хлеб пшеничный	50	100	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слаброжжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба
5.	Хлеб ржано-пшеничный	50	100	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
6.	Сок фруктовый	200	200	Однородная жидкость, без скопления хлопьев на поверхности. Цвет оранжево-желтый. Вкус сладкий, без порочащих признаков. Запах приятный, аромат фруктов.
	Вес порции	760	940	

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

2. Проведено контрольное взвешивание при выдачи 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, РВ5/6)- 5,5 кг

2 смена (5а,7а,7б, 8а,9а, 9б)- 7 кг

3 смена (6а,10а,10б,11а)- 5 кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

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

$0,76 * 37 = 28,12$ общий вес всех блюд обеда уч-ся 7-12 лет

$0,94 * 94 = 88,36$ общий вес всех блюд обеда уч-ся 12-18 лет

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

вес отходов на 1 смене составил 5,5 кг: $28,12 * 100 = 20$

вес отходов на 2,3 сменах составил 12 кг: $88,36 * 100 = 13,58$

$(20 + 13,58) : 2 = 16,8 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 22.03.24г. составил минимальных 16,8%

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)

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

Протокол №7

Анкетирование родителей воспитанников очной формы обучения 1-11 классов с целью изучения качества питания

Дата проверки: 4.03.2024-29.03.2024 г.

Цель проверки:

- изучения качества питания в школе

Методы:

- анкетирование родителей

В ГБОУ школе- интернате №2 г. Абинска было проведено анкетирование по окончанию учебного года, родителей воспитанников очной формы обучения 1-11 классов с целью изучения качества питания.

В анкетировании приняли участие родители 186 учащихся, что составляет 100 % родителей учащихся, находящихся на очной форме обучения, в ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска.

Родителям было предложено ответить на следующие вопросы:

1. Любимое блюдо вашего ребенка.

Основная масса родителей придерживаются правильного здорового питания в семье: борщ, картофель во всем разнообразии, мясо (курица) и блюда из него, плов, салаты.

2. На вопрос «выбрать предпочтения ребёнка в школьной столовой» можно сделать вывод, что дети не ограничиваются одним блюдом, отмечают 3-4 выбора, поэтому при приёме пищи в школе ребёнок всегда может выбрать несколько блюд, чтоб не остаться голодным.

3. Родители осознают пользу фруктов, дома в меню ребёнка постоянно присутствуют у 98% родителей. Дают детям фрукты ежедневно (часто). Предпочитаемые фрукты: яблоки, мандарины, бананы, груши, виноград. 64% родителей не имеют возможности давать ребёнку фрукты ежедневно.

4. Что не любит есть ваш ребенок (из школьного меню)

Наименование блюда	Кол-во отрицательных ответов по школе											итого	%
	1а	2а	3а	5а	6а	7а	9а	10а	10б	11а			
рыба	3	7	3	3		3	2	4	3	10	38	20%	
тушеная капуста	2					1				7	10	5%	
печень		3		2	3		4	1		5	18	10%	

Есть большой процент отрицательных ответов по рыбе. Хотя в школьном меню рыба представлена в разных вариантах (Рыба, тушенная в томате с овощами, Котлеты или биточки рыбные, Рыба припущенная, Рыба, запеченная под молочным соусом на подушке из картофельного пюре) Имеется небольшой процент по тушенной капусте, печени. Многое зависит от предпочтений самого ребёнка, сформированных в семье. Работа воспитателей заключается в разъяснительной работе о пользе блюд, предлагаемой школьной столовой. Также в ответах родителей звучат отрицательные ответы в отношении молока, омлета, молочной каше, запеканке, но этот процент по школе незначительный и соответствует личным предпочтениям ребёнка.

5. Вкусная ли еда в школьной столовой (со слов ребёнка)?

	1а	2а	3а	4а	1/3	3/4	5/6	5а	6а	7а	7б	8а	9а	9б	10а	10б	11а	
- еда вкусная и хорошего качества	8	9	9	14	6	4	2	10	14	11	12	10	7	8	6	7	2	139
- кормят невкусной и плохо приготовленной пищей-																		
-бывает по-разному: иногда вкусно. иногда — нет-	1	2	3				2	4		1		4	6	6	2	4	12	47

Хорошие показатели удовлетворенностью питания по школе 75% показывают родители в 1а,2а,3а,4а,5а,6а,7а,7б, 8а,10а классах. На вопрос «бывает по-разному: иногда вкусно, иногда — нет» ответили 25 % родителей

6. Устраивает ли ребёнка объем порции, предлагаемой в школьной столовой?

	1а	2а	3а	4а	1/3	3/4	5/6	5а	6а	7а	7б	8а	9а	9б	10а	10б	11а	
да, часть порции даже остается	1	4	4	1		2			2	3	2	6	5	4	5	4	3	46
достаточно	8	7	8	12	6	2	4	14	12	8	10	8	8	10	3	7	11	138
нет, выходит с чувством голода				1						1								2

25% родителей ответили, что порция большая, часть ребёнка не съедает. 74% утверждают, что порция достаточная по объему. Но определилась группа воспитанников (1%), которые выходят с чувством голода. Их условно можно разделить на две категории:

- дети частично выбирают из предложенного, не съедают полностью
7а-Майорова С (не ест первые блюда)

воспитателю выделенных детей необходимо рассказать, убедить в
необходимости пробовать и кушать все предложенные блюда.

- не достаточный объём порции

4а Филипас И.

В данном случаях необходимо давать добавку.

7. На последний вопрос «Ваши предложения по организации питания в
школьной столовой» основная масса родителей пишет фразами «Спасибо,
все устраивает», «Устраивает, отлично», «Организовано хорошо», «Только в
школе ребенок ест молочные и разнообразные каши», «Омлеты шикарные»

Из вышеизложенного следует:

1. Удовлетворённость качеством питания показывают родители по школе
100%.

2. Выявлена группа воспитанников, которым не хватает объёма
предложенное порции. В этом случае воспитатель должен контролировать
полностью съедены предложенные блюда и организовать по возможности
добавку.

Ст. воспитатель _____ *О.В. Муринец* _____ (О.В. Муринец)

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