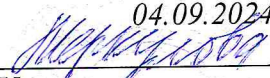


04.09.2024 года
Утверждаю: 
Директор ГБОУ школы-интерната №2
О.М.Меркулова

Акт
результата родительского контроля за организацией
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :
бухгалтера Рубан А.В.
ст. воспитателя Муринец О.В,
в присутствии представителя школьной родительской общественности Дудуляк Е.С.
4 сентября 2024г. на 1 смене обеда в целях планомерного осуществления контроля
качества питания была проведена проверка с целью определения удельного веса
несъеденной пищи.

В ходе проверки было выявлено

№ п.п.	Наименование	7-11 лет	12-18 лет	Результат проверки
1.	Борщ с картофелем	200	250	Цвет красный, форма нарезки овощей сохранена , соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа. Овощи мягкие. но не разварены. Вкус сладковатый с ароматом овощей.
2.	Рагу из цыпленка	175	245	Кусочки мяса птицы с костями, вместе с овощами, нарезанными кубиками, обжарены и тушены в соусе. Выложены на тарелку горкой. Вкус и запах — тушеного мяса птицы; вкус в меру соленый; с ароматом лука и специй. Цвет мяса светло-коричневый, соус красный, овощи имеют цвет, свойственный их виду. Мясо и овощи мягкие, сочные, кости легко отделяются.
3.	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	100	Картофель и морковь нарезаны кубиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция вареных картофеля и моркови - мягкая, кукурузы- сочная, упругая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Вкус вареного картофеля в сочетании с морковью, кукурузой и растительным маслом.
4.	Хлеб ржано-пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно- коричневый. Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
5.	Хлеб пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слаброжжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
6.	Компот из яблок и слив	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варённых фруктов, кисло-сладкий
	итого	715	935	

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 ведре) на каждой смене составил:

1 смена (1а,2а,3а,4а, РВ2/4, РВ3/4, 9а,11а)- 4,1 кг

2 смена (РВ4/5, РВ 6/7, 8а, 10а, 10б)- 3,2 кг

3 смена (5а,5б,6а,7а,8б)- 4 кг

Удельный вес рассчитывается следующим образом:

2. Вес 1 порции x общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака или обеда
 $(0,715*28) + (0,935* 15) = 20,02 + 15,94 = 35,96$ общий вес всех блюд обеда на 1 смене
 $0,935* 65 = 65,94$ 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 4,1 кг: $35,96*100=11,4$

вес отходов на 2,3 сменах составил 7,2 кг: $65,94 *100=10,92$

$(11,4+10,92):2 = 11,16 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 04.09.24 составил минимальных 11,6%

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

2. Проведено контрольное взвешивание.

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 _____ (Е.С. Дудуляк)

20.09.2024 года
Утверждаю: Меркулова
Директор 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 представителя школьной родительской общественности Машкалиди Х.И.
20 сентября 2024г. на 2 смене завтрак 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 1	По меню 2	По меню 3	По меню 4	По меню 5	По факту	Результат проверки
1.	Курица отварная	115	109	112	111	104	110	Куски отварной птицы аккуратно нарубленные, цвет светло-кремовый. Вкус, запах, характерный для отварной птицы, умеренно соленый. Консистенция мягкая, сочная, нежная.
2.	Яблоко свежее	206	192	194	202	207	200	Яблоко мытое выложено на десертную тарелку, Вкус и запах свойственные спелому яблоку. Цвет красный Консистенция сочная, нежная.
3.	Хлеб пшеничный	72	75	68	66	69	70	Мягкий хлеб. Нарезан на порционные ломтики. Запах свежего дрожжевого хлеба
4.	Кофейный напиток	202	196	194	204	204	200	Цвет светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
	Итого							

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.
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 Машкалиди (Машкалиди Х.И)

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 1. Контроль соблюдения гигиенических навыков

Дата: 30.09.2022

Классы: 6а, 8а, 9а, 10б, 11а.

Режимный момент: Обед 3 смены
(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
Все ли дети моют руки перед приемом пищи	5	Воспитателями добиваются выполнения
Работают ли мойки (4шт), имеется горячая вода	5	Работают четыре мойки.
Наличие жидкого мыла	5	Каждая раковина оборудована дозатором с мылом
Наличие работающей сушилки.	5	Имеется сушилка бумажное полотенце.
Руководство воспитателя	5	Воспитателями контролируют прием пищи.

Члены комиссии:

Представитель администрации школы: Меркулова Мария Ивановна

Представитель бракеражной комиссии: Вороженин Олег Владимирович

Представитель от родительской общественности: Машкина Людмила Николаевна

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

Протокол №1

Контроль соблюдения гигиенических навыков.

Дата проверки: 30.09.2024 г.

Время проверки: 14.30 час. (3 смена обеда)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

- ст. воспитателя О.В. Муринец,
- зам. директора по ВР И.В. Огарковой,
- в присутствии представителя от родительской общественности Машкалиди Х.И.

составили настоящий протокол в том, что 30 сентября 2024 года комиссией была проведена проверка соблюдения гигиенических навыков.

В ходе проверки установлено:

1. Воспитатели проверяемых классов перед приёмом пищи обращают внимание воспитанников на соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук с мылом, сушка). Воспитатели младших объясняют, показывают последовательность выполнения. Воспитатели средних и старших классов обращают внимание на аккуратность выполнения процесса.
2. Для выполнения гигиенических процедуры в школе перед обеденным залом оборудованы 4 мойки. Вода регулируется, в наличии холодная и горячая.
3. 4 раковины оснащены наполненными дозаторами с жидким мылом.
4. Для сушки рук используют электросушилки, бумажные полотенца
5. Воспитатели контролируют весь гигиенический процесс подготовки рук к приему пищи. Добиваются полного выполнения.

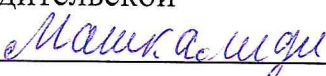
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Замечаний нет

Члены комиссии:

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

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

Представитель от родительской
общественности  (Машкалиди Х.И.)