

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

Протокол №4

**Контроль хранения продуктов на складе.**

Дата проверки: 12. 12.2023г.

Время проверки: 14-40 час.

Цель проверки: контроль хранения продуктов на складе.

Комиссия в составе:

- ст. воспитателя Муринец О.В.

- бухгалтера Рубан А.В.

- в присутствии члена мобильной группы от родительской общественности  
Машкалиди Х.И.

составили настоящий протокол в том, что 12 декабря 2023 года комиссией  
была проведена проверка хранения продуктов на складе.

В ходе проверки установлено:

1. Продуктовый склад состоит из двух помещений:

- овощной склад,

- пищевой склад.

Овощной склад предназначен для хранения сырых овощей и фруктов.

Пищевой склад предназначен для хранения сыпучих продуктов и продуктов,  
хранящихся в холодильнике.

2. Температурный контроль показал наличие термометров в овощном складе  
и термогигрометра в пищевом складе.

На момент проверки температура:

- на пищевом складе +22/+18. Влажность 64%.

- в овощном складе- 10.

Ведется «Журнал показаний влажности воздуха в пищевом складе»

Имеется в наличии рециркулятор. Ведется «Журнал использования  
рециркулятора»

3. Имеются холодильники:

- Холодильник для яиц +8
- Холодильник для молока +4.
- Холодильник для овощей и фруктов+5
- Холодильник для мяса -4
- Морозильная камера для рыбы -18

Имеется журнал- график проведения генеральных уборок.

4. Хранение продуктов в овощном складе:

- Картофель и капуста хранят в отдельных больших ящиках с маркировкой;

- Лук, свёкла, морковь в специальных ящиках на поддонах;

- Фрукты на поддонах в таре поставщика.

Хранение продуктов в пищевом складе:

В холодильниках соответственно хранятся заявленные продукты на полках в таре производителя.

Сыпучие продукты расположены на поддонах в мешках, упакованных на заводе.

Крупы находятся на стеллажах в пластиковых контейнерах с маркировкой.

Консервированная продукция на отдельном стеллаже.

5. В наличии маркировочные ярлыки. Сроки хранения для скоропортящихся продуктов можно узнать на этикетке пищевого продукта. На ней отражены: час, день, месяц, год выработки (данная информация актуальна для особо скоропортящихся продуктов и для детского питания). Для скоропортящихся продуктов указывают просто – день, месяц, год выпуска, а для остальных вариантов – месяц и год. Также этикетка должна содержать условия хранения пищевого продукта.

6. Тара для хранения продуктов чистая. Используемые ящики, стеллажи чистые. Ведётся «Журнал состояния тары».

7. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

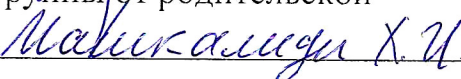
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Признать работу склада удовлетворительной.

**Члены комиссии:**

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринцев)

Бухгалтер:  (А.В. Рубан)

Член мобильной группы от родительской  
общественности  (Х.И. Машкалиди)

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 4. Контроль хранения продуктов на складе.**

Дата: 12.12.23г.

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
Предназначение помещений продуктового склада	5	2 помещения овощной пищевой
Наличие и исправность термометров	5	Есть в 2х складах. Исправлено.
Наличие холодильников (кол-во, график мытья, маркировка)	5	3 холодильника и морозильная камера
Хранение продуктов (наличие стеллажей,	5	стеллажи имеются (2). Отдельно для круп и для консервов. продукты
Срок хранения	5	соответствует.
Состояние тары	5	чистые
Соблюдение товарного соседства.	5	соблюдается.

**Члены комиссии:**

Представитель администрации школы: Жерякова

Представитель бракеражной комиссии: Сергей О В

Член мобильной группы от родительской  
общественности Машкашвили Х.И.

07.12.2023 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 общности Манкаледи Х.И. 7 декабря 2023г. на обеде с целью определения 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 7-12	По факту 12-18	Результат проверки
1.	Борщ	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.	Оладьи из печени	90	110	Форма круглая, изделия толщиной 10-12 мм, хорошо прожарены, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, внутри жаром, сбоку можно жарить гарнир. Вкус и запах - жареный печени, вкус в меру соленый, аромат печени. Цвет - от коричневого до темно-коричневого. Консистенция - сочная, рыхлая, мягкая.
3.	Макаронные 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.
4.	Салат с солёными огурцами и луком	60	100	В порционную посуду выложен салат из солёных огурцов, заправленных растительным маслом. Огурцы нарезаны брусочками, лук тонко нашинкован. Вкус и запах солёных огурцов, лука и растительного масла без постороннего привкуса.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно-коричневый. Вкус натурального ржаного хлеба, кисло-сладкий. Запах солода.
6.	Хлеб пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
7.	Компот из яблок	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варённых яблок, кисло-сладкий



25.12.2023 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 Сучковой Г.М.

25 декабря 2023 г на первой смене ужина 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.	Суп из овощей	200	200	Картофель нарезан брусочками. морковь соломкой. лук – полукольцами. Овощи мягкие. но не переварены. Цвет желто- оранжевый. Запах свойственный овощам. Вкус свойственный. входящим в состав супа овощам, умеренно соленый.
2.	Рыба тушеная в томатном соусе	100	100	Кусочки филе рыбы. сохранили форму. Консистенция: мягкая. сочная. Цвет розовый. Вкус и запах, характерный для тушенной рыбы с томатом, в меру соленый
3.	Картофельное пюре	160	160	Консистенция густая. однородная масса без комочков картофеля. Цвет кремовый. Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла.
4.	Салат из соленых огурцов	60	60	В порционную посуду выложен салат из солёных огурцов, заправленных растительным маслом. Огурцы нарезаны брусочками. лук тонко нашинкована. Вкус и запах солёных огурцов, лука и растительного масла без постороннего привкуса.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики
6.	Хлеб пшеничный	25	50	Нарезан на ломтики
7.	Кисель из яблок	200	200	Жидкий пищевой продукт, полученный в результате отжима съедобных спелых яблок.

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

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. по опросам учащихся, ужин 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)