

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 родительской общественности Машкалиди Х.И. 6 декабря 2024г. 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.	Борщ с фасолью	200	250	Цвет красный, на поверхности оранжевый. Форма нарезки овощей сохранена , соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа. Овощи мягкие, но не разварены. Запах варенной фасоли с ароматом овощей.
2.	Рагу из овощей	160	210	Картофель и корнишки нарезаны кубиками, обжарены и потушены с соусом. Аромат овощей и соуса. Цвет свежих овощей, входящих в состав рагу, соус темно-красный. Консистенция мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.
3.	Салат из соленых огурцов с репчатым луком	60	100	Салат уложен горкой, нарезка огурцов ломтиками, лука – тонкими, мелкими ломтиками. Вкус кисловатый, в меру соленый.
4.	Хлеб пшеничный	50	70	Нарезан на ломтики. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба
5.	Хлеб ржано-пшеничный	70	100	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кисло-сладкий. Запах солода
6.	Сок фруктовый	200	200	Однородная жидкость. Цвет: оранжево-желтый. Вкус сладкий, без порочащих признаков. Запах приятный, аромат фруктов.
7.	Биточки паровые	96	120	Форма биточков овально-приплюснутая. Цвет корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Консистенция пышная, сочная, однородная. Запах жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
	Общий вес блюд	836	1050	

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, РВ2/4, 8б)- 44 чел-3,7 кг
2 смена (РВ4/5, РВ6/7,5а,5б,6а,8а,9а)- 53 чел- 7,3 кг
3 смена (7а, 10а, 10б,11а)- 30 чел- 4 кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

Вес 1 порции x общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака или обеда
 $0,836*25 + 1,050*9 = 20,90 + 9,45 = 30,35$ общий вес всех блюд обеда 1 смены
 $0,836*1 + 1,050*82 = 0,836 + 86,10 = 86,94$ общий вес всех блюд обеда уч-ся 2,3 смены

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

вес отходов на 1 смене составил 3,7 кг: $30,35*100=12,19$

вес отходов на 2,3 сменах составил 11,3 кг: $86,94 *100=13,00$


$(13,00+12,19):2 = 12,6\%$

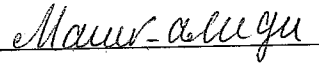
Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 6.12.24г. составил минимальных 12,6%

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание. 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)

Представитель родительской общественности  (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 группу общественного контроля
организации и качества питания**

Задание 4. Контроль хранения продуктов на складе.

Дата: 13.12.24.

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
Предназначение помещений продуктового склада	5	2 помещения хранения овощей и продуктов
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	имеется 2 стеллажа для хранения круп и консервов. продукты.
Срок хранения	5	соответствует
Состояние тары	5	чистые
Соблюдение товарного соседства.	5	соблюдается

Члены комиссии:

Представитель администрации школы: Иванова Ольга Ивановна

Представитель бракеражной комиссии: Сидорова Наталья Владимировна

Представитель родительской
общественности Мамкина Ирина Х. И.

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: 13.12.2024г.

Время проверки: 13-40 час.

Цель проверки: контроль хранения продуктов на складе.

Комиссия в составе:

- ст. воспитателя Муринец О.В.
- бухгалтера Рубан А.В.
- в присутствии представителя родительской общности Машкалиди Х.И. составили настоящий протокол в том, что 13 декабря 2024 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.

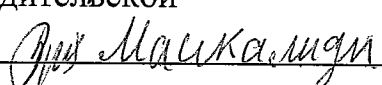
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Признать работу склада удовлетворительной.

Члены комиссии:

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

Бухгалтер:  (А.В. Рубан)

Представитель родительской
общественности  (Х.И. Машкалиди)



24.12.2024 года

Утверждено
Директор ГБОУ школы-интерната №2
ГБОУ
школа-интернат
№ 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 члена мобильной группы от родительской общественности Сучковой Г.М.
24 декабря 2024 г во время 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 1	По факту 2	По факту 3	По факту 4	По факту 5	По факту ИТОГО
Завтрак								
1.	Яйца вареные	40	38	36	44	42	40	40
2.	Каша вязкая молочная из риса	210	205	210	215	207	215	210
3.	Банан	100	94	103	98	99	105	100
4.	Хлеб пшеничный	40	44	42	36	38	41	40
2 завтрак								
5.	Кисель из яблок	200	205	201	196	192	206	200
6.	Бутерброд с сыром	50	49	55	52	47	49	50
7.	Молоко кипяченое	200	195	189	206	202	208	200

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

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак 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 родительской общественности Г.М. Сучкова (Г.М. Сучкова)