

Утверждаю
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2
Е.Д. Золотарева



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 Машкалиди Х.И. 14
апреля 2025г на 1 смене обеда в 12.45 осуществляли проверку с целью определение
выхода порционных блюд воспитанников ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска.
В ходе проверки было выбрано 5 любых порций на данной смене и установлено
среднее значение.

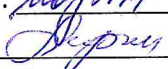
№ п.п.	Наименование	По меню	По факту						Результат проверки
		7-11 лет	1	2	3	4	5	итого	
1.	Суп с макаронными изделиями	200	214	201	188	195	203	200	Запах, цвет, вкус супа, характерный для макаронных изделий и овощей. Не солёный. Макаронные изделия не разварены. Цвет желтый. Соблюдено соотношение жидкой и плотной части
2.	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	57	62	65	55	63	60	В порционную посуду выложен салат из свежих огурцов и помидоров, заправленных растительным маслом. Огурцы, помидоры нарезаны брусочками, зелень тонко нашинкована. Вкус и запах свежих огурцов, помидоров, растительного масла. Без постороннего привкуса.
3.	Рыба припущенная Минтай	110	105	103	115	111	116	110	Кусочки филе рыбы, сохранили форму. Консистенция мягкая, сочная. Цвет серый. Вкус и запах, характерный для паровой рыбы в меру солёный
4.	Хлеб ржано- пшеничный	50	43	47	56	53	52	50	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно- коричневый. Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
5.	Хлеб пшеничный	50	54	48	52	46	51	50	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
6.	Каша рассыпчатая (рисовая)	160	165	168	158	155	157	160	Крупа рассыпчатая, сохранившая форму, вкус, запах и цвет, характерный для отварного риса с ароматом сливочного масла
7.	Сок фруктовый	200	188	194	202	205	210	200	Однородная жидкость, без скопления хлопьев на поверхности. Цвет оранжево-желтый. Вкус сладкий, без порочающих признаков. Запах приятный, аромат фруктов.

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)

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

Представитель родительской общественности  (Х.И. Машкалиди)

Утверждаю:

И.о.директора ГБОУ школы-интерната №2

Е.Д. Золотарева



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 Дудуляк Е.С. 16 апреля 2025г. на завтраке 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 7-12	По факту 12-18	Результат проверки
Завтрак				
1.	Бутерброд с маслом	40	40	Хлеб нарезан на ломтики. Каждый ломтик полностью покрыт маслом , привкус характерный для сливочного масла и хлеба.
2.	Какао с молоком	200	200	Цвет белый с шоколадным оттенком оттенком. Вкус и запах чистый, молочный, слегка сладковатый вкус, без посторонних привкусов, выраженный аромат молока с шоколадом Консистенция жидкая, однородная без осадка.
2 завтрак		240	240	
3.	Сок фруктовый	200	200	Однородная жидкость, без скопления хлопьев на поверхности. Цвет оранжево-желтый. Вкус сладкий, без порочащих признаков. Запах приятный, аромат фруктов.
4.	Яблоко свежее	200	200	Подготовленные яблоки выложены в салатник, на десертную тарелку. Цвет желто- красный. Вкус и запах свойственные спелым плодам Консистенция сочная
5.	Хлеб пшеничный	50	50	Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
6.	Биточки из говядины	110	110	Форма Биточка круглая приплюснутая. Цвет корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Консистенция пышная, сочная, однородная, Вкус и запах жареного мяса, умеренно соленный, без привкуса хлеба.
	Общий вес блюд	560 800	560 800	

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 (1а,2а,3а,4а,5а,5б,6а, РВ2/4, РВ4/5, РВ6,7)- 6,7кг

2 смена (7а, 8а, 8б,9а,10а,10б,11а)- 5,4кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

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

$0,800 \times 66 = 52,8$ общий вес всех блюд обеда уч-ся в 1 смену

$0,800 \times 66 = 52,8$ общий вес всех блюд обеда уч-ся во 2 смену

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

вес отходов на 1 смене составил 6,7кг: $52,8 \times 100 = 12,69$

вес отходов на 2 смене составил 5,4кг: $52,8 \times 100 = 10,23$

$(12,69 + 10,23) : 2 = 11,46 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время завтрака 16.04.2025г. составил минимальных 11,46%

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: Дудуляк (А.В. Рубан)

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

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

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 8. Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала

Дата: 22.04.2025г.

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
Наличие информационного стенда по питанию и соответствие его требованиям к оформлению -соответствие меню дате -утверждено директором -выход в граммах	5	есть
Наличие мебели	5	стулья - 88 столы - 22 в хорошем состоянии.
Цветовая гамма	5	стены белые, окраска в бледно-персиковый цвет, пол серые.
Оформление	5	на стене нарисовано панно, изображающее блюз, на окнах цветы.
Чистота	5	в столовой чисто, уборка пола проводится после каждого приема пищи.
Наличие информационных стендов	5	1 стенд.

Члены комиссии:

Представитель администрации школы: Иванова И.В.

Представитель бракеражной комиссии: Кузнецов

Представитель родительской
общественности: Водопьянов В.В.

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

Протокол №8

Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала

Дата проверки: 22.04.2025 г.

Время проверки: 16.00 час.

Цель проверки: эстетического оформления обеденного зала.

Комиссия в составе:

- зам. директора по ВР Огарковой И.В,

- ст. воспитателя Муринец О.В,

- в присутствии *представителя от родительской общественности Дудуляк Е.С.* составили настоящий протокол в том, что 22 апреля 2025 года комиссией был проведен контроль с целью проверки эстетического оформления обеденного зала.

В ходе проверки установлено:

1. Ежедневно, соответственно _____ дате, в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указаны все 6 приемов пищи, названия кулинарных блюд, сведения об объемах блюд (выход в граммах).

2. Зал оборудован 22 обеденными столами со специальным прочным пластиковым покрытием и 88 стульев с мягкими сиденьями. Столы серого и ярко- оранжевого цвета. Стулья серого и ярко- желтого цвета.

3. Стены обеденного зала окрашены в пастельный светло- персиковый цвет. Окна украшены оригинальными шторами из прозрачного тюля в основной тон стен. Полы светло- серые плиточные.

4. На стенах зала размещены яркие фотографии с изображением вкусных и полезных блюд. На подоконниках ухоженные цветы.

5. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы, стулья моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь.

6. В зале школьной столовой имеются стенд «Правильное питание- гармоничное развитие». На стенде имеются сменная информация о здоровом питании, и советы как сберечь своё здоровье.

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* (Дудуляк Е.С.)