

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: 17.03.2025-28.03.2025 г.

Цель проверки:

- изучения качества питания в школе

Методы:

- анкетирование родителей

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

В анкетировании приняли участие родители 185 учащихся, что составляет 100 % родителей учащихся ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска., находящихся на очной форме обучения.

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, макароны, 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 69% родителей. Дают детям фрукты ежедневно (часто). Предпочитаемые фрукты: яблоки, мандарины, бананы, груши, виноград.

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

Наименование блюда	Кол-во отрицательных ответов по школе														итого	%
	1а	2а	3а	4а	5а	5б	6а	7а	8а	8б	9а	10б	рв	11а		
рыба	1	1	3	3	2		4	3	1	1	2	2	1	1	25	13%
печень			5				1								6	3%
молочная каша	1		1	2		2	3	1	2				1		13	7%

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 молочной каше, печени. Многое зависит от предпочтений самого ребёнка, сформированных в семье. Работа воспитателей заключается в разъяснительной работе о пользе блюд, предлагаемых школьной столовой. Также в ответах родителей звучат отрицательные ответы в отношении запеканки, рассольника, молочных продуктов, 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	2/4	4/5	6/7	5а	5б	6а	7а	8а	8б	9а	10а	10б	11а	
- еда вкусная и хорошего качества	10	10	10	8	5	5	4	12	9	12	14	9	10	10	8	12	3	151
- кормят невкусной и плохо приготовленной пищей-																		
-бывает по-разному: иногда вкусно, иногда — нет-	1			4					3	4		3	2	2	3	2	10	34

Хорошие показатели удовлетворенностью питания по школе 82% показывают родители в 1а,2а,3а,5а,7а,8а,8б,9а,10б,РВ классах. На вопрос «бывает по-разному: иногда вкусно, иногда — нет» ответили 18 % родителей

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

	1а	2а	3а	4а	2/4	4/5	6/7	5а	5б	6а	7а	8а	8б	9а	10а	10б	11а	
да, часть порции даже остается	6	10	5	4	4				7	9	1	5	7	5	6	9	5	83
достаточно	5		5	6	1	5	4	12	5	7	13	6	5	7	5	5	8	99
нет, выходит с чувством голода				2					1									3

45% родителей ответили, что порция большая, часть ребёнок не съедает. 53% утверждают, что порция достаточная по объему. Но определилась группа воспитанников (1%), которые выходят с чувством голода (не достаточный объём порции):

4а- Аспрояниди Л, Стежко И,

5б- Никоненко Д.

В данном случаях воспитателю необходимо контролировать, при необходимости давать добавку.

7. На последний вопрос «Ваши предложения по организации питания в школьной столовой» основная масса родителей пишет фразами «Спасибо, все устраивает», «Вкусно пахнет», «Организовано хорошо»

Из вышеизложенного следует:

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

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

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

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

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 от родительской общественности Дудуляк Е.С. 6 марта 2025г. на 2 смене завтрака в целях планомерного осуществления контроля качества питания была проведена проверка за качеством питания воспитанников ГБОУ школы-интерната №2 г. Абинска.

В ходе проверки было выявлено


№ п.п.	Наименование	По меню 12-18	По факту						Результат проверки
			1	2	3	4	5	итого	
Завтрак									
1.	Чай с лимоном	222	217	209	232	225	221	220	Свежеприготовленный золотисто-красный, прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю и лимону.
2.	Апельсин	200	205	203	196	189	206	200	Целые плоды с удаленными плодоножками, предварительно разрезаны на 4 части. Уложены на десертную тарелку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет ярко-оранжевый, Вкус и запах соответствуют спелому апельсину.
3.	Хлеб пшеничный	40	43	41	37	39	41	40	Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
4.	Каша жидкая молочная (пшенная)	210	218	213	206	202	217	210	Зерно в каше разварено. Каша сладкая, заправлена маслом, чувствуется вкус молока. Внешний вид привлекательный, без посторонних запахов.
2 завтрак									
5.	Бутерброд с сыром	50	48	53	51	47	53	50	Бутерброд прямоугольной формы, покрытый сыром
6.	Молоко кипяченое	200	206	198	194	203	202	200	Цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистый, молочный, слегка сладковатый вкус, без посторонних привкусов, выраженный аромат молока. Консистенция жидкая, однородная без осадка.

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)

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

Представитель родительской общественности  (Е.С. Дудуляк)

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 от родительской общественности Сучковой Г.М. 18 марта

2025г. 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 и картофелем	200	250	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блески жира оранжевого цвета, Цвет желтый. Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие не разварены капуста упругая. вкус сладковатый. С ароматом пассированных овощей
2.	Картофельное пюре	160	210	Консистенция густая, однородная масса без комочков картофеля. Цвет кремовый. Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла
3.	Бефстроганов из говядины	100	100	Мясо нарезано брусочками, обжаренное и тушенное с луком, предварительно пассированным и соусом. Вкус и запах - тушеного мяса, лука и соуса, сливочный. Цвет - мясо светло-коричневое. Консистенция - мясо мягкое, сочное; соус однородный, слегка вязкий.
4.	Салат из белокочанной капусты	60	100	Все компоненты салата из белокочанной капусты равномерно нарезаны, цвет типичный для использованных овощей. Вкус и запах кисло-сладкий, умеренно солёный с привкусом и ароматом растительного масла, консистенция, хрустящая, сочная.
5.	Хлеб пшеничный	50	70	Нарезан на ломтики.. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба
6.	Хлеб ржано-пшеничный	50	70	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
7.	Компот из смеси сухофруктов	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варённых сухофруктов, кисло-сладкий.
	ИТОГО	820	1000	

Общий вес блюд для уч-ся 7-11 лет- 820 гр

Для уч-ся 12-18 лет- 1000гр

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- 37+19 (1а,2а,3а,4а, РВ2/4, 10а,10б)- 4,4 кг
2 смена - 58 (РВ4/5,РВ6/7, 5а,5б,7а, 8а,8б)- 6,5 кг
3 смена – 34 (6а, 9а,11а)- 4,1 кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

Вес 1 порции x общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака или обеда
 $(0,820*37) + (1,000*19)=37,82+19=56,82$ общий вес всех блюд обеда уч-ся 7-11,
12-18 лет на 1 смене

$1,000* 92= 92,000$ общий вес всех блюд обеда уч-ся 12-18 лет на 2,3 сменах

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

вес отходов на 1 смене составил 4,4 кг: $56,82*100=7,74$

вес отходов на 2,3 сменах составил 10,6 кг: $92 *100=11,52$

$(7,74+11,52):2 =6,63 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 18.03.25г. составил минимальных 6,63%

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание порций.
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 от родительской общественности _____ (Сучкова Г.М.)