

10.02.2025 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 члена мобильной группы от родительской общественности Машкалиди Х.И. 10 января 2025г на 3 смене обеда 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	2	3	4	5	ито го	Результат проверки
1.	Рассольник ленинградский	250	238	246	275	260	240	250	Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками, картофель – брусочками . Консистенция: овощей – сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена. Цвет: бульон – желтый, жир на поверхности – желтый, цвет овощей – натуральный. Запах: огуречного рассола, овощей. Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
2.	Мясо отварное	104	107	112	102	106	95	104	Цвет светло-кремовый, вкус, запах – характерный для отварной говядины, умеренно соленый. Консистенция – мягкая, сочная, нежная.
3.	Капуста тушенная	200	189	213	204	195	198	200	Внешний вид: форма сохранена Цвет: золотистый, светло-коричневый Консистенция: однородная Вкус и запах: умеренно соленый жареной капусты, свойственный блюдам из капусты.
4.	Хлеб ржано-пшеничный	70							Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
5.	Хлеб пшеничный	70	64	69	74	72	73	70	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
6.	Кукуруза консервированная	100	105	108	96	98	95	100	Цвет желтый, характерный для спелой кукурузы, вкус умеренно сладкий. Запах кукурузы с растительным маслом. Консистенция сочная, плотная. Кукуруза сохранила форму.
7.	Сок фруктовый	200	202	204	198	195	201	200	Однородная жидкость, без скопления хлопьев на поверхности. Цвет оранжево-желтый. Вкус сладкий, без порочащих 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.
3. Представители родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

**Члены комиссии:**

Бухгалтер: *А.В. Рубан* (А.В. Рубан)

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

Представитель родительской  
общественности *Машкалиди* (Машкалиди Х.И.)

Утверждаю:  20.02.2025 года  
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 родительской общественности Сучковой Г.М. 20 февраля 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 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, политы жиром, сбоку положен гарнир. Вкус и запах - жареной печени, вкус в меру соленый, аромат печени. Цвет - от коричневого до темно-коричневого. Консистенция - сочная, рыхлая, мягкая.
3.	Макаронны 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 нашинкована. Вкус и запах солёных огурцов, лука и растительного масла без постороннего привкуса.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно- коричневый. Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
6.	Хлеб пшеничный	70	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

Общий вес блюд	820	1000	
----------------	-----	------	--

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, РВ2/4)- 2,5 кг

2 смена (РВ4/5,РВ6/7, 5а,5б,6а,7а,8б)- 4,9 кг

3 смена (8а, 9а, 10а,10б,11а)- 5,2 кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

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

$0,820 * 19 = 15,58$  кг - общий вес всех блюд обеда уч-ся 7-12 лет

$1000 * 96 = 96$  кг - общий вес всех блюд обеда уч-ся 12-18 лет

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

вес отходов на 1 смене составил 2,5кг:  $15,58 * 100 = 16,05$

вес отходов на 2,3 сменах составил 10,1 кг:  $96 * 100 = 10,52$

$(16,05 + 10,52) : 2 = 13,3 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 20.02.25 составил минимальных 13,3%

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 родительской общественности \_\_\_\_\_ (Сучкова Г.М.)

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

Протокол №6

**Анкетирование воспитанников очной формы обучения 5-11 классов с целью изучения качества питания**

Дата проведения: 1.02-28.02.2025 г.

Цель проверки:

- изучения качества питания в школе

Методы:

- анкетирование учащихся школы

В ГБОУ школе- интернате №2 г. Абинска было проведено анкетирование воспитанников очной формы обучения 5-11 классов с целью изучения качества питания.

В анкетировании приняли участие 112 учащихся 5-11 классов, что составляет 84 % учащихся, данной категории, находящихся на очной форме обучения, в ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска.

Воспитанникам было предложено ответить на следующие вопросы:

**1. Любимое блюдо школьной столовой.**

Основная часть воспитанников отмечают блюда школьной столовой: пюре, курица, макароны, мясо и блюда из него, салаты, плов, борщ. Часть детей отмечает, что любят кушать рыбу, рыбные котлеты

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. Дети осознают пользу фруктов, называют сезонные фрукты.

Предпочитаемые фрукты: яблоки, апельсины, бананы.

**4. Что не нравится из школьного меню?**

Наименование блюда	5а	5б	6а	7а	8а	8б	9а	10а	10б	11а	итого	
Рыба, рыбная котлета	2	5			2	2	1	1	1	1	15	13%
Печень	3	1		2		5	3		3		17	15%
Капуста			3						1	1	5	

Наибольший процент отрицательных ответов:

√ рыба (припущенная, рыбная котлета)- 13%

√печень -15%, по сравнению с прошлым годом количество отрицательных ответов уменьшилось на 8% (2024г-23%). Можно предположить, что постоянно употребляя в пищу данный продукт, ребята привыкают к его вкусу и он не вызывает у них отрицательной реакции.

Вызывают отрицательный ответ в незначительном количестве капуста, манная каша, запеканка, рассольник, что можно объяснить индивидуальными вкусовыми пристрастиями воспитанников.

