

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

Протокол № 9

**Контроль поведения детей за столом.**

Дата проверки: 21.05.2024 г.

Время проверки: 13.40 час. (2 смена обеда)

Цель проверки: контроль **поведения детей за столами учащихся**

РВ5/6,5а,6а,8а, 9б, 11а классов

Комиссия в составе:

- зам. директора по УВР О.М. Меркуловой,
- старшего воспитателя Муринец О.В,
- в присутствии *члена мобильной группы от родительской общественности* Машкалиди Х.И.

составили настоящий протокол в том, что 21 мая 2024 г. комиссией была проведена проверка с целью контроля поведения детей за столом.

В ходе проверки установлено:

1. Соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук с мылом, сушка) добиваются все воспитатели РВ5/6,5а,6а,8а, 9б, 11а классов.
2. Воспитатели во время приёма пищи учат пользоваться столовыми приборами:
  - 2.1. Дежурный за столом, пользуясь половником, разливает первое блюдо по порционным тарелкам и передает каждому воспитаннику;  
-вилку и ложку раздаёт дежурный ребёнок каждому воспитаннику. Воспитатель следит чтоб дети держали данный столовой прибор за ручку, не трогая непосредственно часть для пищи. Столовой ложкой едят дети суп, вилкой-второе блюдо. После окончания приема пищи дети чистят свои тарелки и кладут столовые приборы в пустую тарелку. Работа по закреплению навыков использования столовых приборов ведётся воспитателями в течение дня на воспитательных занятиях, при игровой деятельности, что можно проследить в ежедневных планах воспитателей. Дети данной категории умеют пользоваться столовыми приборами.
  - 2.2. Бумажной салфеткой дети данной возрастной группы пользуются по мере необходимости практически без напоминания воспитателя. Салфетку прикладывают к губам, затем, сжав, в комочек, кладут на использованную тарелку или если пища не доедена, рядом с тарелкой.
  - 2.3. Во время приёма пищи воспитатель находится за столом вместе с детьми (стоит или сидит в зависимости от ситуации), тем самым имея возможность предупредить и не допустить проявление каких-либо нарушений. При необходимости ребёнок может обратиться к воспитателю за решением проблемы. Отработаны навыки поведения в столовой воспитателями Степанченко И.В, Никиточкиной С.В, Денисенко Ю.С, Кондрашовой Т.Б. Воспитатели совместно с детьми анализируют поведение

воспитанников во время приёма пищи, конкретно недостатки каждого воспитанника, подводя к правильной оценке ситуации.

3. Дети едят с удовольствием, не спеша, аккуратно. Набор блюд предполагает, что ребенок может выбрать себе по вкусу какое-то блюдо, съесть его в большем количестве. Воспитатели во время приема пищи использует мини- беседы: что из чего приготовлено, что нужно растущему организму , использует пословицы и поговорки для поддержания интереса к пищи.

**Члены комиссии:**

Зам. директора по УВР: Меркулова (О.М. Меркулова)

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

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

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 9. Контроль поведения детей за столом**

Дата: 21.05.24

Классы: р/б. 5/6 5<sup>-а</sup>, 8<sup>-а</sup>, 8<sup>-а</sup>, 9<sup>-б</sup>, 11

Режимный момент: Обед 2 смены

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Замечания, предложения
Организация гигиенических процедур	5	<i>добиваются все воспитатели</i>
Соблюдение детьми правил поведения за столом: – умеют ли пользоваться столовыми приборами; – пользуются ли бумажными салфетками (без напоминания / с напоминанием); – вежливо ли общаются между собой; – умеют ли обращаться к взрослым – благодарят за еду	5	+ + + + +
Отношение к приему пищи: – едят с удовольствием / без удовольствия; – едят аккуратно / неаккуратно; – все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо	5.	<i>с удовольствием аккуратно съедают по выбору</i>

**Члены комиссии:**

Представитель администрации школы: Меркулова (О.М. Меркулова)

Представитель бракеражной комиссии: Мурина (О.В. Мурина)

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

Утверждаю:

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 Дудуляк Е.С.

7 мая 2024г. на завтраке 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
<b>Завтрак</b>				
1.	Молоко кипяченое	200	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.
2.	Банан	130	140	Банан, предварительно помытый, нарезан, выложен на десертную тарелку, Вкус и запах свойственные спелому банану. Цвет ярко-желтый Консистенция сочная, нежная.
3.	Запеканка из творога	150	200	Запеканка мягкая, пышная с золотистой корочкой, имеет характерный запах запеченного творога, слегка кисловатый вкус. Куски порционные квадратной формы.
<b>2 завтрак</b>				
4.	Бутерброд с сыром	50	50	Бутерброд прямоугольной формы, покрытый сыром
5.	Кофейный напиток с молоком	200	200	Цвет светло-коричневый. Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
	Общий вес блюд	750	780	

1. 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,5а,6а, РВ1/3, РВ3/4, РВ5/6)- 5,5 кг

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

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

Вес 1 порции x общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака  
(0,750\*39)+ (0,780\*24) =47,97 общий вес всех блюд обеда уч-ся в 1 смену  
0,780\* 79=61,62 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 5,5кг:  $47,97*100=11$

вес отходов на 2 смене составил 4,5 кг:  $61,62 *100=7$

$(11+7):2 =9 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время завтрака 10.04.2024г. составил минимальных 9%

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: \_\_\_\_\_ (А.В. Рубан)

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

Член мобильной группы от родительской  
общественности \_\_\_\_\_ (Дудуляк Е.С. )

16-05.2024 года  
Утверждаю: *О.М. Меркулова*  
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2



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.

16 мая 2024 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.	Гуляш из отварной говядины	100	100	Мясо нарезано кусочками, тушенное с луком и томатным пюре, предварительно пассированным. Вкус и запах тушеного мяса, лука и томатного пюре. Цвет мяса светло-коричневое. Консистенция мягкая, сочная, соус однородный, слегка вязкий.
2.	Салат летний	60	60	В порционную посуду выложен салат из свежих овощей, заправленных растительным маслом. Помидоры, отварной картофель и огурцы нарезаны брусочками, зелень тонко нашинкована. Вкус и запах свежих овощей и растительного масла.
3.	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	Консистенция однородная. Цвет темно-коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода. Нарезан на ломтики.
4.	Хлеб пшеничный	25	25	Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба. Нарезан на ломтики.
5.	Рагу из овощей	160	160	Картофель и коренья 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.
6.	Кисель из кураги	200	200	Поверхность гладкая, без пленок, разлит в стаканы. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат кураги. Цвет - желтоватый. Консистенция однородная, без комочков, слегка желеобразная.


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:  (А.В. Рубан)

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

Член мобильной группы от родительской общности  (Г.М. Сучкова)