

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: 18.04.2023

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	Меню вывешивается на данной дате
Наличие мебели	5	22 обеденных стола 88 стульев
Цветовая гамма	5	настенного светло-персикового цвета
Оформление	5	на столах фотографии, на подиумных как узоры
Чистота	5	уборка проводится после каждого приема пищи
Наличие информационных стендов	5	3 стенда "Питайтесь - это важно" "Правильное питание" "Приятного аппетита"

Члены комиссии:

Представитель администрации школы: Меркулова

Представитель бракеражной комиссии: Средина С.В.

Член мобильной группы от родительской общественности: Маашу Мастерок С.Ф.

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: 18.04.2023 г.

Время проверки: 16.00 час.

Цель проверки: эстетического оформления обеденного зала.

Комиссия в составе:

- зам. директора по ВР Меркуловой О.М,

- ст. воспитателя Муринец О.В,

- в присутствии члена мобильной группы от родительской общественности
Мастерова С.Ф.

составили настоящий протокол в том, что 18 апреля 2023 года комиссией была проведена проверка 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.

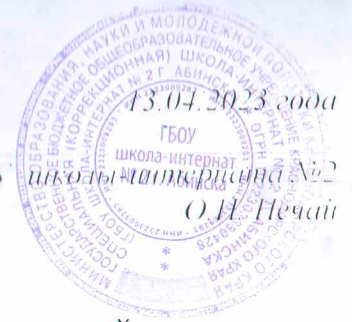
5. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы, стулья моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь.

6. В зале школьной столовой имеются 2 основных стенда «Питание – это важно», «Правильное питание- гармоничное развитие». На стендах имеются сменная информация о здоровом питании, и советы как сберечь своё здоровье. Стенд «Приятного аппетита» предлагает оценить качество приготовленного питания и культуру поведения воспитанников во время приёма пищи.

Ст. воспитатель: Мурина (О.В. Мурина)

Член мобильной группы от родительской
общественности Мастерова (Мастерова С.Ф.)

Утверждаю:
Директор ГБОУ



Акт
результата родительского контроля за организацией
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :

зам. директора по ВР Меркуловой О.М.

ст. воспитателя Муринец О.В.

в присутствии члена мобильной группы от родительской общественности Мастеровой С.Ф. 13 апреля 2023г на 1 смены 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	По факту	Результат проверки
1.	Борщ	200	200	Цвет красный. форма нарезки овощей сохранена , соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа. Овощи мягкие. но не разварены. Вкус сладковатый с ароматом овощей.
2.	Макаронные изделия отварные	160	160	Макаронны уложены горкой. сохраняют форму. легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая. в меру плотная. Цвет белый. Запах отварных макарон с ароматом сливочного масла.
3.	Оладьи из печени	75/15	75/15	Оладьи приплюснутой формы. пропитанные соусом. Консистенция в меру плотная. сочная. Цвет коричневый. соуса - светло-коричневый. Вкус: тушеной печени и соуса. Запах тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо.
4.	Овощи натуральные (помидоры)	60	60	Помидоры нарезаны дольками. Цвет красный. Консистенция упругая, мягкая. Вкус кисло- сладкий с ароматом овощей.
5.	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	Нарезан на ломтики
6.	Хлеб пшеничный	40	40	Нарезан на ломтики
7.	Компот из свежих яблок	200	200	Светло-желтого цвета. запах и вкус типичны для варённых яблок. кисло-сладкий.

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 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

Члены комиссии:

Зам. директора по ВР : Меркулова (Меркуловой О.М)

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

Член мобильной группы от родительской
общественности Мастерова (С.Ф. Мастерова)