

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

Протокол №3  
**Контроль сервировки стола.**

Дата проверки: 21.11.2024 г.

Время проверки: 14-30 час. (3 смена обеда)

Цель проверки: подготовка (сервировка столов) к приему пищи.

Комиссия в составе:

- ст. воспитателя Муринец О.В,
  - бухгалтера Рубан А.В,
  - в присутствии представителя *родительской общественности* Дудуляк Е.С.
- составили настоящий протокол в том, что 21 ноября 2024 года комиссией была проведена проверка сервировки столов.

В ходе проверки установлено:

1. В столовой находится 23 обеденных стола, 92 посадочных мест. Заполнена столовая на 50%. Присутствуют на обеде в 3-ью смену 8а,9а,10а,10б,11а классы в количестве 45 человек. Состояние столов хорошее. Столы чистые, без разводов и потёков. Поверхность столешницы пластиковая, выполненная в двух цветах.

2. На столах во время обеда находились обеденные тарелки, тарелки под 2-ое блюдо, чашки, ложки, вилки, супница, половник. Посуда чисто вымыта, без разводов и потёков.

3. Все предметы целые: тарелки, чашки без сколов. Ложки и вилки целые, не согнутые.

4. Воспитатель 5а класса Никиточкигина С.В., которая осуществляет сервировку столов учитывает требование сервировки, эстетику оформления:

- на середину стола ставится хлебница с хлебом, салфетница;
- чашки с напитком ставятся в центре стола, по количеству детей;
- салаты раскладывают в отдельные тарелочки, ставятся рядом с чашками;
- ложки, вилки раскладываются в подставки по количеству детей за столом;
- ставится наполненная супом, супница, накрытая крышкой, с половником, из расчёта одна на 4 человека.

Воспитатели, при рассаживании детей за столами, наливают суп каждому ребёнку, возможно наличие добавки;

- второе, в индивидуальных тарелках, подаётся непосредственно перед приемом пищи.

5. Столы сервированы одинаково, что способствует воспитанию вкуса у детей. Имеются бумажные салфетки. Бумажной салфеткой дети должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав, в комочек, положить на использованную тарелку или если пища не доедена, рядом с тарелкой.

6. 1 и 2 блюда, выставленные детям на стол, теплые, приятные для потребления.

7. Посуду дети за собой каждый убирает самостоятельно: после первого блюда, тарелки от второго блюда и чашки- ставят в стопку, дежурный уносит сам, после того, как за столами все дети поели.

8. Воспитатель заводит детей в столовую, добившись полной тишины за пределами столовой. Следит, чтоб каждый сел на закреплённое место. Дежурный раздает столовые приборы. Воспитатель наливает 1-ое блюдо. Во время приема пищи воспитатель напоминает о дисциплине, пользе продуктов, обращает внимание, кто как ест.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Отметить работу воспитателей Рудневой Т.А, Никиточкиной С.В, Денисенко Ю.С, Кацер И.Г, Жуковской Н.Н, Кондрашовой Т.Б, Дьячковой Е.Р. по обучению воспитанников сервировки столов для приема пищи.

**Члены комиссии:**

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

Бухгалтер: \_\_\_\_\_ (Рубан А.В.)

Представитель родительской  
общественности \_\_\_\_\_ (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,  
общественного контроля за  
организацией и качеством питания**

**Задание 3. Контроль сервировки стола**

Дата: 21.11.2024г

Классы: 8<sup>а</sup>, 9<sup>а</sup>, 10<sup>а</sup>, 10<sup>б</sup> 11<sup>а</sup>

Режимный момент: обед 11 класса

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

(Ф.И.О.)

Проверяющий: Вудулик Е. С.

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
Внешний вид и чистота столов	5	столы в хорошем состоянии, чистые
Внешний вид и чистота посуды	5	посуда, чашки, чистая столов нет
Имеются ли сколы на посуде	5	столов нет
Аккуратность накрытых столов	5	на столах всё разло- жено аккуратно.
Замечания к сервировке стола	5	Замечаний нет
Теплые ли блюда выдаются детям	5	Е приносили для потре- бления
Руководство воспитателя	5	воспитатели следят за дисциплиной, рассказывают о пользе продуктов.

**Члены комиссии:**

Представитель администрации школы: Осипова ИВ

Представитель бракеражной комиссии: Авдеев ОВ

Представитель родительской

общественности Вудулик Е. С.

Утверждаю:

Директор ГБОУ школы-интерната №2

О.М.Меркулова



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 родительской общественности Дудуляк Е.С. 21 ноября 2024г на второй смене завтрака (7-11 классы) 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 факту1	По факту2	По факту3	По факту4	По факту5	Результат проверки
1.	Апельсин	200	205	203	192	198	201	Подготовленные порезанные на 4 части апельсины выложены на десертную тарелку. Цвет яркий, оранжевый. Вкус и запах, свойственные спелым плодам. Консистенция сочная
2.	Хлеб пшеничный	50	51	49	50	52	48	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
3.	Салат из белокочанной капусты с яблоками	100	96	98	104	103	101	В порционную посуду выложен салат из свежих овощей, заправленных растительным маслом. Яблоки нарезаны брусочками, белокочанная капуста – соломкой, зелень тонко нашинкована. Вкус и запах свежих овощей и растительного масла. Без постороннего привкуса.
4.	Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	110	112	114	105	107	115	Форма котлет овально-приплюснутая. Цвет корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Консистенция пышная, сочная, однородная Вкус и запах жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
5.	Кофейный напиток с молоком	200	200	200	200	200	200	Цвет светло-коричневый. Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Блюда приготовлены с соблюдением технологии. Сервировка блюда эстетичная. В организации завтрака нарушений не выявлено.

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций. 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* (И.В. Огаркова)

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

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

27.11.2024 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 представителя родительской общественности Сучковой Г.М. 27 ноября 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.	Суп картофельный с бобовыми	200	250	Бульон-светло-желтый, блестки жира желтого цвета. Часть гороха разварена. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.
2.	Курица тушеная в соусе с овощами	195	225	Куски птицы уложены рядом с овощами и политы соусом, в котором тушилась птица. Консистенция мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный. Филе птицы на разрезе – белый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.
3.	Салат из квашенной капусты	60	100	Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука – тонкими, мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.
4.	Хлеб пшеничный	50	70	Нарезан на ломтики. Вкус слаброжжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба
5.	Хлеб ржано-пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет темно коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кисло-сладкий. Запах солода
6.	Компот из яблок	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варённых сухофруктов, кисло-сладкий.
7.	Общий вес блюд	745	915	

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, РВ2/4, 9а,11а)- 53 чел-6 кг

2 смена (РВ4/5, РВ6/7, 8а, 10а, 10б)- 33 чел- 3,8 кг

3 смена (5а,5б,8б, 6а,7а)- 46 чел- 5,8 кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

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

$0,745 \cdot 33 + 0,915 \cdot 20 = 24,59 + 18,30 = 42,89$  общий вес всех блюд обеда 1 смены

$0,915 \cdot 79 = 79,92$  общий вес всех блюд обеда уч-ся 2,3 смены

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

вес отходов на 1 смене составил 6,2 кг:  $42,89 \cdot 100 = 14,46$

вес отходов на 2,3 сменах составил 9,6 кг:  $79,92 \cdot 100 = 12,01$

$(14,46 + 12,01) : 2 = 13,24 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 27.11.24г. составил минимальных 13,24%

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание. 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)

Представитель родительской общественности  (Сучкова Г.М)