


Утверждаю: 
И.о. директора ГБОУ школы-интерната №2 г. Абинска



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
15 января 2024г на 2 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	По факту	Результат проверки
1.	Рассольник ленинградский	250	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	104	цвет светло-кремовый. Вкус, запах – характерный для отварной говядины, умеренно соленый. Консистенция – мягкая, сочная, нежная.
3.	Капуста тушеная	200	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	70	Нарезан на ломтики. Консистенция однородная. Цвет коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Запах солода.
5.	Хлеб пшеничный	40	70	Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба.
6.	Сок фруктовый	200	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 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 Е.С. Дудуляк (Е.С. Дудуляк)

Утверждаю:

И.о.директора ГБОУ



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
23 января 2024г. 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	По факту	Результат проверки
1.	Борщ с фасолью и картофелем	200	200	Форма нарезки овощей сохранена. на поверхности блестки 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	160	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	60	Все компоненты салата из белокочанной капусты равномерно нарезаны, цвет типичный для использованных овощей. Вкус и запах кисло-сладкий, умеренно соленый 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.

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 (1а,2а,3а,4а, РВ1/3, РВ3/4,7а)- 5,4 кг

2 смена (РВ5/6, 5а,6а, 8а,9б,11а)- 4,9 кг

3 смена (7б, 9а, 10а,10б)- 3,6 кг

- Удельный вес рассчитывается следующим образом:

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

$0,820 * 38 = 31,16$ общий вес всех блюд обеда уч-ся 7-11 лет

$1000 * 93 = 93$ 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 5,4 кг: $31,16 * 100 = 17,33$

вес отходов на 2,3 сменах составил 8,5 кг: $93 * 100 = 9,14$

$(17,33 + 9,14) : 2 = 13,2 \%$

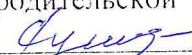
Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 23.01.24г. составил минимальных 13,2%

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  (Сучкова Г.М.)

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 5. Контроль обеспечения питьевой водой.

Дата: 26.01.2024г

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Результат
1. Организация питьевого режима - установки стационарных питьевых фонтанчиков, - устройств для выдачи воды, - выдачи упакованной питьевой воды, - использование кипяченой питьевой воды.	5	кулеры
2. Количество кулеров, их размещение	5	4 переходной коридор, столовая, 2,3 этаж стального корпуса.
3. Наличие бутилированной воды в кулерах	5	вода в кулере смешивается в помещении в наличии запасные пакеты ем- кости.
4. Обеспечение свободного доступа учащихся к питьевой воде	5	в свободном доступе
5. Наличие посуды для питья и контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.	5	одноразовые стаканы или рюмки, по клас- сам, в столовой стаканы.
6. Наличии документов, подтверждающих безопасность и качество воды в наличии.	5	имеются.

Члены комиссии:

Представитель администрации школы: Меркурова

Представитель бракеражной комиссии: Суряев

Член мобильной группы от родительской
общественности Е.С. Дудин

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

Протокол №5

Контроль обеспечения питьевой водой

Дата проверки: 26.01.2024 г.

Время проверки: 14.00 час.

Цель проверки: обеспечения питьевой водой учащихся школы.

Комиссия в составе:

- бухгалтера Рубан А.В.

- ст. воспитателя Муринец О.В.

- в присутствии *члена мобильной группы от родительской общественности
Дудуляк Е.С.*

составили настоящий протокол в том, что 26 января 2024 года комиссией была проведена проверка с целью проверки обеспечения питьевой водой учащихся школы.

В ходе проверки установлено:

1. Организация питьевого режима в школе- интернате проходит посредством установки устройств для выдачи воды (кулеров).

2. Комиссия прошла по школе и определила наличие и размещение 4 кулеров:

- на первом этаже школы (в переходном коридоре),

- на первом этаже школы (в столовой),

- на втором этаже стального корпуса,

- на третьем этаже стального корпуса.

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

3. Во всех кулерах имеется бутилированная вода. На каждой открытой емкости имеется этикетка с датой и временем вскрытия емкости. В местах частого посещения детей находятся дополнительные бутылки с водой для замены.

4. Кулеры находятся в свободном доступе воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе-интернате.

5. Комиссия зафиксировала наличие пластиковых одноразовых стаканов в свободном доступе:

- на ризепшене, на первом этаже школы (в переходном коридоре), по классам,

- в столовой дети пользуются стеклянными кружками.

На ризепшене имеются контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

6. Упакованная (бутилированная) питьевая вода имеет документы, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Члены комиссии:

Ст. воспитатель:  (О.В. Муринец)

Бухгалтер: А.В.Рубан (А.В.Рубан)

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