

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 2. Контроль обучения детей пользованию столовыми приборами

Дата: 21.10.24

Классы: РВ 6/7, 59, 58, 89, 49, 85, 10^а

Режимный момент: обед 2 смена

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

| Предмет контроля | Оценка (по 5- балльной шкале) | Результат |
|---|--|---|
| Наличие на столах всех столовых приборов и посуды | 5 | на столах тарелки, салатница, чайник, хлебница, салатница, подставка для вилки, ложка |
| Обучение детей правильному использованию столовых приборов во время приема пищи | 5 | воспитатели следят за правильным применением. |
| Сформированность у детей навыка использования столовых приборов | 5 | Дети без помощи воспитателей используют столовые приборы |
| Работа по закреплению навыков использования столовых приборов (занятия, игры в течение дня) | 5 | воспитатель рассказывает детям во время приема пищи и на воспитательных занятиях. |

Члены комиссии:

Представитель администрации школы:

Меркулова И.В.

Представитель бракеражной комиссии:

Сергеев С.В.

Член группы от родительской

общественности

Вудулик Е.С.

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

Протокол №2

Контроль обучения детей пользованию столовыми приборами.

Дата проверки: 21.10.2024 г.

Время проверки: 13.40 час. (2 смена обеда)

Цель проверки: обучение детей пользованию столовыми приборами

Комиссия в составе:

- зам.директора по ВР Огарковой И.В,

- ст. воспитателя Муринец О.В,

- в присутствии *представителя родительской общественности* Дудуляк Е.С.
составили настоящий протокол в том, что 21 октября 2024г. года комиссией была проведена проверка с целью обучения детей пользованию столовыми приборами.

В ходе проверки установлено:

1. Во время обеденного часа на столах находятся из столовых приборов ложки, вилки, из расчёта на каждого воспитанника и половник из расчёта 1 на 4 человека, предназначенный для разливания 1 блюда. Посуда чисто вымыта, без разводов и потёков, не погнутые.

2. Воспитатели во время приёма пищи учат пользоваться столовыми приборами:

- дежурный за столом, пользуясь половником, разливает первое блюдо по порционным тарелкам и передает каждому воспитаннику;

-вилку и ложку раздаёт дежурный каждому воспитанник. 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:

- чашку с ручкой берут указательным пальцем, который просовывают в ручку, сверху накладывается большой палец, а под руку помещают средний для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони.

3. Дети данной категории умеют пользоваться столовыми приборами.

4. 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.

Члены комиссии:

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

Зам. директора по УВР: Огаркова (И.В. Огаркова)

Представитель родительской
общественности Дудуляк (Дудуляк Е.С.)

24.10.2024 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 члена мобильной группы от родительской общественности Дудуляк Е.С.
 24 октября 2024 г на первой 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. | Щи из свежей капусты | 200 | 200 | Картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами. Овощи мягкие, но не переварены. Цвет желто- оранжевый. Запах свойственный овощам. Вкус свойственный, входящим в состав супа овощам, умеренно соленый. |
| 2. | Рыба припущенная | 110 | 110 | Кусочки филе рыбы, сохранили форму. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет белый. Вкус и запах, характерный для тушенной рыбы. |
| 3. | Картофельное пюре | 160 | 160 | Консистенция густая, однородная масса без комочков картофеля. Цвет кремовый. Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. |
| 4. | Салат из свежих помидор | 60 | 60 | В порционную посуду выложен салат из свежих помидор, заправленных растительным маслом. Помидоры нарезаны ломтиками. Вкус и запах свежих овощей и растительного масла. |
| 5. | Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 50 | Цвет темно коричневый Вкус натурального ржаного хлеба, кислосладкий. Нарезан на ломтики |
| 6. | Хлеб пшеничный | 50 | 50 | Мягкий хлеб. Вкус слаброжжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба. Нарезан на ломтики |
| 7. | Сок фруктовый | 200 | 200 | Жидкий пищевой продукт, полученный в результате отжима съедобных спелых плодов |

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. При визуальном осмотре родители отметили, что внешний вид блюд удовлетворительный, 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: Огаркова (И.В. Огаркова)

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

Представитель родительской общественности Дудуляк (Е.С. Дудуляк)

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 члена мобильной группы от родительской общественности Машкалиди Х.И. 9 октября 2024г на завтраке в целях планомерного осуществления контроля качества питания была проведена проверка за организацией, качеством питания и удельным весом несъеденной пищи воспитанников ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска

В ходе проверки было выявлено

| № п.п. | Наименование | 7-11 лет | 12-18 лет | Результат проверки |
|--------|----------------------|----------|-----------|---|
| 1. | Яблоко свежее | 100 | 100 | Подготовленные яблоки выложены в салатник, на десертную тарелку. Цвет желтый. Вкус и запах свойственные спелым плодам |
| 2. | Хлеб пшеничный | 50 | 70 | Нарезан на ломтики. Мягкий хлеб. Вкус слабодрожжевой. Запах свежего дрожжевого хлеба. |
| 3. | Икра кабачковая | 60 | 100 | Однородная масса светло-коричневого цвета, на поверхность нанесен узор, выложена в салатник. Вкус и запах приятные. Консистенция вязкая, без комочков. |
| 4. | Омлет паровой | 165 | 220 | Внешний вид - омлет имеет форму прямоугольника, без трещит, полит растопленным сливочным маслом. Вкус и запах свежеприготовленного омлета, масла. Цвет золотисто-желтый. Консистенция сочная, пышная, нежная. |
| 5. | Чай с сахаром | 215 | 215 | Чай сладкий, характерного цвета, не мутный |
| | Итого | 590 | 705 | |
| | Присутствовало детей | 73 | 62 | (21) |

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 ведре) на каждой смене составил:

1 смена (1а,2а,3а,4а, 5а,5б,6а,РВ2/4, РВ3/4, РВ4/5, РВ 6/7,)- 5,1 кг

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

Удельный вес рассчитывается следующим образом:

2. Вес 1 порции x общее количество детей = общий вес всех блюд завтрака или обеда
 $(0,590*52) + (0,705* 21) = 30,68 + 14,81 = 45,49$ общий вес всех блюд обеда на 1 смене
 $0,705* 62 = 62,71$ общий вес всех блюд обеда на 2 смене

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

вес отходов на 1 смене составил 5,1 кг: $45,49 * 100 = 11,2$

вес отходов на 2,3 сменах составил 5,8 кг: $62,71 * 100 = 9,2$

$(11,2 + 9,2) : 2 = 10,2 \%$

Удельный вес несъеденной пищи во время обеда 09.10.24 составил минимальных 10,2%

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Члены комиссии:

Бухгалтер: Рубан (А.В.Рубан)

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

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