

Протокол №1

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 16.09.23

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Гордиенко А.Л., Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., врач Шатова Е.В.

1. Рассмотрение плана работы членов родительского контроля по питанию. Утверждение графика контроля.
2. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
3. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время ужина.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

1. По первому вопросу заслушали Верстунину Н.Н., которая ознакомила с планом работы родительского контроля и графиком проверок.

2. По второму вопросу заслушали Иванову В.Н.. Комиссия посетила столовую во время полдника и ужина, где присутствовали только интернированные обучающиеся. В ходе проверки замечаний не выявлено. На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: было наличие мыла, работали все краны и сушилки для рук. Дети правила соблюдали. Зал к приему пищи подготовлен. Посуда в хорошем состоянии, сколов не обнаружено. Температура подачи блюд и вес блюд соответствовали норме. Качество и количество приготовленной пищи во время ужина и полдника соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время полдника 18 чел. (интернированные) и ужина 18 чел. (интернированные) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Полдник: калач на сметане – 0,12, компот из сухофруктов – 0,200

Ужин: огурец соленый – 0,05 кг, макаронник с мясом – 0,25, чай – 0,2,

Хлеб – 0,14

После полдника отходов нет, после ужина остался в отходах макаронник с мясом в количестве 250гр.

В процентном отношении: полдник 0%, ужин – 5,8%

Контроль проводился в присутствии повара Золотенина Ю.С.

Инициативная группа родительского контроля:

Верстунина Н.Н.

Баранникова О.Н.

Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

Шатова Е.В.

Протокол №2

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 08.10.23

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., Корунец М.А. члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И.,

1. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время обеда интернированных детей.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

Заслушали Иванову В.Н.. Комиссия посетила столовую в воскресенье во время обеда интернированных детей.

В ходе проверки замечаний не выявлено. На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: было наличие мыла, работали все краны и сушилки для рук. Дети правила соблюдали. Зал к приему пищи подготовлен. Посуда в хорошем состоянии, сколов не обнаружено. Температура подачи блюд и вес блюд соответствовали норме. Качество и количество приготовленной пищи во время обеда соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время обеда 21 чел. (7-11 лет – 5чел., 12 – 18 лет – 16 чел.) (интернированные) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: овощная нарезка из свежей капусты – 80/100, свекольник со сметаной – 250/300, биточки мясные - 90/100, картофельное пюре – 0,18, компот из с/ф – 0,2, хлеб пшеничный – 80/100.

После обеда остался в отходах суп (12 -18 лет) – 245г, картофельное пюре (12 -18 лет) – 175г

Отходы в процентном отношении: обед – суп – 5,1 %, картофельное пюре – 6,07 %, овощная нарезка из свежей капусты – 0%, биточки мясные – 0%, компот из с/ф – 0%, хлеб пшеничный – 0%.

Средний процент: 1, 86 %

Контроль проводился в присутствии повара Золотениной Ю.С.
Инициативная группа родительского контроля:

Верстунина Н.Н.

Корунец М.А.

Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.



Протокол №3

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 23.11.2023 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Верстунина Н.Н., Веремьева В.И., Баранникова О.Н., Иванова В.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., зам. директора Худякова И.А.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

1. Контроль за выполнением требований к технологическому оборудованию, содержанию пищеблока, соответствие санитарным правилам и нормам питания.
2. Анализ вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.
3. Имеется ли в организации меню?
4. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
5. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе контроля был проверен склад пищевых продуктов (кладовщик Бадудина Е.Б.). Санитарное состояние склада в хорошем состоянии, продукты хранятся в отведенных местах с соответствующей маркировкой, совместимость хранения продуктов соблюдается. Овощи и фрукты хранятся на поддонах, крупы – на стеллажах, мясо, рыба, колбаса, молоко в отдельных холодильниках.

Требования к технологическому оборудованию соблюдаются.

Содержание пищеблока соответствовало санитарным правилам и нормам питания.

Продукты, выданные на пищеблок, соответствовали выписанным по меню, хранились в специально отведенных местах.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, зал к приему пищи подготовлен.

Проведен выборочный опрос детей по удовлетворенности качеством потребляемых блюд. Опрос показал, что все опрошенные дети довольны

питанием в столовой.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

После приема пищи во время обеда I смены 1-4классы (56 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: помидор свежий- 0,080 кг, щи из свежей капусты со сметаной – 0,25 кг плов с мясом – 0,25 кг, компот из сухофруктов – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,05 кг и бородинский – 0,03кг.

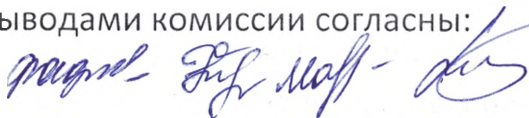
После обеда остался в отходах: суп 5 кг, плов 3,25 кг

Отходы в процентном отношении: суп - 35 %, плов - 23 %

Средний процент: 29 %

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н., повара Беляевой С.Н., кладовщика Бадулиной Е.Б., диетсестры Фаддеевой Н.В.

С выводами комиссии согласны:



Инициативная группа родительского контроля:

Верстунина Н.Н.

Веремьева В.И.

Баранникова О.Н.

Иванова В.Н.



Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

Худякова И.А.



Протокол №4

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 13.12.2023 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат
№ 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., учитель Иванникова Т.В., врач Шатова Е.В.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

- Наличие и местоположение контрольного блюда. Имеется ли в организации меню?
- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
- Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели;
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Комиссия посетила обед I смены.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню, зал к приему пищи подготовлен. Контрольное блюдо было выставлено в доступном месте.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

Было взвешено второе блюдо, вес соответствовал норме.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: все краны и электрополотенца находились в исправном состоянии, в достаточном количестве. Обучающиеся правила личной гигиены соблюдают.

Вкусовое качество пищи было хорошим.

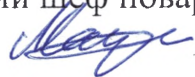
После приема пищи во время обеда (обучающиеся 7-11 лет – 71 человек) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: сельдь соленая (0,045), борщ со сметаной (0,25), мясо по – строгонов (0,10), картофельное пюре (0,18), кисель (0,2), хлеб пшеничный (0,05г), бородинский (0,03г).

После обеда остался в отходах суп в количестве 5,22 (34%), второе – 2,80 кг (14%),

В процентном отношении: обед – средний % - 24%.

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.,
С выводами согласны:



Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля:



Верстунина Н.Н.




Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:



Верина Н.И.



Иванникова Т.В.



Шатова Е.В.

Протокол № 5

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 17.01.2024 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Гордиенко А.Л., Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., мед сестра Лопатина Т.Б., зам. директора Худякова И.А.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

1. Контроль за выполнением требований к технологическому оборудованию, содержанию пищеблока, соответствие санитарным правилам и нормам питания.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
3. Анализ вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.
4. Имеется ли в организации меню?
5. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
6. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Слушали:

1. Иванову В.Н., члена инициативной группы родительского контроля: пища приготовлена в соответствии с меню, объём порций и температура подачи блюд соответствуют норме. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, зал к приему пищи готов. Отзывы детей о питании хорошие. Кушали с аппетитом.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

После приема пищи во время обеда II смены 5-12 классы, 12 – 18 лет (76 чел.)

было проведено взвешивание пищевых отходов.

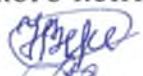


Обед: борщ со сметаной – 0,3 кг, рыба тушеная с овощами – 0,16 кг, рис отварной – 0,18 кг, компот из сухофруктов – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,07 кг и бородинский – 0,03кг.

После обеда остался в отходах: борщ 4,5 кг, рыба с овощами и рисом – 2,3 кг
Отходы в процентном отношении: борщ - 20 %, рыба с овощами и рисом - 9 %





Средний процент: 14.5%

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля:

 Верстунина Н.Н.
 Гордиенко А.Л.
 Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

 Верина Н.И.
 Иванникова Т.В.
 Лопатина Т.Б.
 Худякова И.А.

Протокол № 6

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 20.01.2024 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И.

1. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время первого завтрака и обеда интернированных детей в выходной день.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

Содержание пищеблока и обеденного зала соответствовало санитарным правилам и нормам питания.

Продукты, выданные на пищеблок, соответствовали выписанным по меню, хранились в специально отведенных местах.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, зал к приему пищи подготовлен.

Проведен выборочный опрос интернированных детей по удовлетворенности качеством потребляемых блюд. Опрос показал, что все опрошенные дети довольны питанием в столовой.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

Комиссией были посещен **первый завтрак и обед.**

Первый завтрак, обучающиеся 7 – 11 лет, бчел.: каша пшенная – 0,2 кг, масло сливочное – 0,008 кг, хлеб пшеничный – 0,04 кг, чай с лимоном – 0,2 кг.

Первый завтрак, обучающиеся – 12 -18 лет, 18 чел.: каша пшенная – 0,25 кг, масло сливочное – 0,05 кг, хлеб пшеничный – 0,05 кг, чай с лимоном – 0,2 кг.

После приема пищи во время первого завтрака было проведено взвешивание пищевых отходов: каша пшенная – 0,25 кг (12-18)

Отходы в процентном отношении: каша пшенная - 5 %,

Обед (обучающиеся 7-11 лет – 6 человек): суп с клецками - 0,25кг, биточки мясные – 0,09 кг, каша перловая – 0,15 кг, компот из сухофруктов – 0,2 кг. Хлеб пшеничный – 0,08 кг.

Обед (обучающиеся 11 – 18 лет – 18 человек): суп с клецками - 0,3кг, биточки мясные – 0,1 кг, каша перловая – 0,18 кг, компот из сухофруктов – 0,2 кг, хлеб пшеничный – 0,1 кг.

После приема пищи во время обеда было проведено взвешивание пищевых отходов: суп – 0,450 кг, каша – 0,930 кг

Отходы в процентном отношении: суп с клецками - 8%,
каша перловая - 28 %

Средний процент: 18%

Инициативная группа родительского контроля:

 Верстунина Н.Н.
 Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

 Верина Н.И.

Протокол №7

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 26.02.2024 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Верстунина Н.Н., Кучерова Н.Н., Иванова В.Н., Шатова Е.В., Богданович Л.Б., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

1. Контроль за выполнением требований к технологическому оборудованию, содержанию пищеблока, соответствие санитарным правилам и нормам питания.
2. Проверка соблюдения графика работы столовой.
3. Имеется ли в организации меню? Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
4. Анализ вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.
5. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе контроля был проверен склад пищевых продуктов (кладовщик Линчевская Е.С.). Санитарное состояние склада в хорошем состоянии, продукты хранятся в отведенных местах с соответствующей маркировкой, совместимость хранения продуктов соблюдается. Овощи и фрукты хранятся на поддонах, крупы – на стеллажах, мясо, рыба, колбаса, молоко в отдельных холодильниках.

Требования к технологическому оборудованию соблюдаются. Оборудование в исправном состоянии.

Содержание пищеблока соответствовало санитарным правилам и нормам питания.

Продукты, выданные на пищеблок, соответствовали выписанным по меню, хранились в специально отведенных местах.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, зал к приему пищи подготовлен.

Проведен выборочный опрос детей по удовлетворенности качеством потребляемых блюд. Опрос показал, что все опрошенные дети довольны

питанием в столовой.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

После приема пищи во время обеда I смены 1-4классы (82 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.



Обед: щи из свежей капусты со сметаной – 0,25 кг, азу мясное – 0,1 кг, макароны отварные – 0,15 кг, сок – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,05 кг и бородинский – 0,03кг. После обеда остался в отходах: суп – 4,9 кг, азу мясное - 1,25 кг, макароны – 1,1кг

Отходы в процентном отношении: суп - 23,9 %, азу мясное - 15,2%, макароны – 8,9%






Средний процент: 16 %

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н., кладовщика Линчевской Е.С., диетсестры Фаддеевой Н.В.

С выводами комиссии согласны:

 Марченко Е.Н.
 Линчевская Е.С.,
 Фаддеева Н.В.

Инициативная группа родительского контроля:

 Верстунина Н.Н.
 Кучерова Н.Н.
 Шатова Е.В.
 Иванова В.Н.
 Богданович Л.Б.

Члены комиссии по контролю за питанием:

 Верина Н.И.
 Иванникова Т.В

Протокол №8

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 20.03.2024 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Гордиенко А.Л., Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., мед сестра Лопатина Т.Б.

Повестка дня:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:

- Имеется ли в организации меню?
- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
- Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение графика работы столовой.
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: работали все раковины, электрополотенца, было мыло. Педагоги контролировали соблюдение гигиенических правил обучающимися.

Зал к приему пищи подготовлен. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках. После приема пищи во время обеда (5-12 классы, 71 чел.) был проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: сельдь соленая – 0,056, борщ со сметаной – 0,3 кг, печенье по-строгановски – 0,12 кг, картофельное пюре – 0,18 кг, кисель – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,07 кг и бородинский – 0,03кг.




После обеда остался в отходах: суп – 3,6 кг, печень по - строгановски - 1,15 кг, картофельное пюре – 1,1 кг

Отходы в процентном отношении: суп - 17 %, печень по - строгановски – 13,4%, картофельное пюре – 8,6%




Средний процент: 13 %

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н. 

Инициативная группа родительского контроля:

 Верстунина Н.Н.
 Гордиенко А.Л.
 Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

 Верина Н.И.
 Иванникова Т.В.
 Лопатина Т.Б.

Протокол №9

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 20.04.24

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., член комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И.

Повестка дня:

1. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток. Наличие меню.
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи во время I и II завтрака интернированных детей.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

Заслушали Верстунину Н.Н.. Комиссия посетила столовую в субботу во время I и II завтрака интернированных детей.

В ходе проверки замечаний не выявлено. На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: было наличие мыла, работали все краны и сушилки для рук. Дети правила соблюдали. Зал к приему пищи подготовлен. Посуда в хорошем состоянии, сколов не обнаружено. Температура подачи блюд и вес блюд соответствовали норме. Качество и количество приготовленной пищи во время завтрака соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время I завтрака 28 чел. (7-11 лет – 8чел., 12 – 18 лет – 20 чел.) (интернированные) было проведено взвешивание пищевых отходов.

I завтрак: яйцо вареное – 1 шт., каша кукурузная молочная с маслом -0,2кг; 0,25 кг;
Хлеб пшеничный – 0,04; 0,05 кг; масло сливочное – 0,008; 0,01 кг; какао – 0,2; 0,2 кг

II завтрак: плюшка – 0,05 кг, сок – 0,2 кг

После I завтрака осталась в отходах каша кукурузная молочная с маслом (12 -18 лет) – 245г.

После II завтрака отходов нет.

Отходы в процентном отношении: 4,9%

Средний процент: 4,9%

Контроль проводился в присутствии повара Золотениной Ю.С.

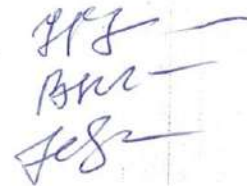
Инициативная группа родительского контроля:

Верстунина Н.Н.

Иванова В.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.



Протокол №10

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой
от 23.04.2024 уч.года

Место проведения: КГБОУ "Бийская общеобразовательная школа-интернат № 3"

Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Сафронова А.Н., Баранникова О.Н., Пономарева М.П., члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., воспитатель Иванникова Т.В., мед сестра Лопатина Т.Б.

Повестка дня:

1. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи.
2. Контроль за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой по вопросам:
 - Имеется ли в организации меню?
 - Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте.
 - Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
 - Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели;
 - Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 - Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 - Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Результаты посещения столовой:

Комиссия посетила обед II смены.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

На момент проверки было меню для детей в обеденном зале, приготовленные блюда соответствовали утвержденному меню, зал к приему пищи подготовлен. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: все краны и электрополотенца находились в исправном состоянии, в достаточном количестве. Обучающиеся правила личной гигиены соблюдают.

Вкусовое качество пищи было хорошим.

После приема пищи во время обеда (5-12 классы, 73 чел.) был проведено взвешивание пищевых отходов.

Обед: суп «Уральский» – 0,3 кг, плов с курицей – 0,3 кг, компот из с/ф – 0,2 кг, хлеб пшеничный – 0,05 кг и бородинский – 0,05кг.

После обеда остался в отходах: суп – 3,2 кг, плов с курицей – 1,3 кг

Отходы в процентном отношении: суп - 14,6 %, , плов с курицей – 5,93%,

Средний процент: 10,2%

Вывод: Замечаний нет.

Контроль проводился в присутствии повара Беляевой С.Н.,
шеф повара Марченко Е.Н.

С выводами комиссии согласны: *мар блс*

Инициативная группа родительского контроля:

Сафронова А.Н

Баранникова О.Н.

Пономарева М.П.

Саф
О.Н.
М.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В

Лопатина Т.Б.

Н.И.
Т.В.
Т.Б.