

## 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:

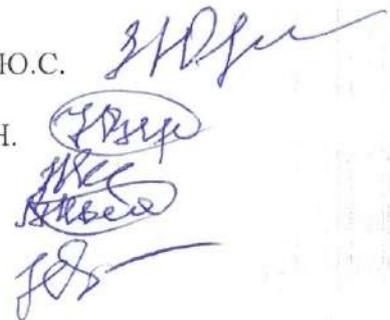
Верстунина Н.Н.

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.

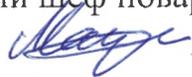
После приема пищи во время обеда (обучающиеся 7-11 лет – 71 человек) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**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:

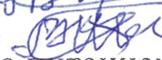


Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля:



Верстунина Н.Н.



Иванова В.Н.

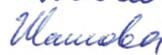
Члены комиссии по контролю за питанием:



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.

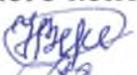
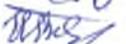
**Обед:** борщ со сметаной – 0,3 кг, рыба тушеная с овощами – 0,16 кг, рис отварной – 0,18 кг, компот из сухофруктов – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,07 кг и бородинский – 0,03кг.

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

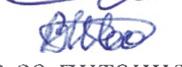
Отходы в процентном отношении: суп - 17 %, печень по - строгановски – 13,4%, картофельное пюре – 8,6%

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.

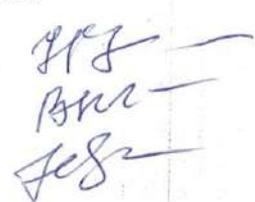
Инициативная группа родительского контроля:

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.

*Сарф*  
*О.Н.*  
*М.*

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В

Лопатина Т.Б.

*Н.И.*  
*Т.В.*  
*Т.Б.*

Протокол № 11

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

От 08.05.2024

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

**Присутствовали:**

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

**Повестка дня:**

1. Посещение обеда в столовой, контроль по вопросам оценочного листа.
2. Результаты анкетирования обучающихся по вопросам питания в столовой.
3. Подведение итогов работы школы по организации горячего питания.

**1. Оценочный лист**

Инициативная группа, проводившая проверку:

Верстунина Н.Н., Иванова В.Н., Баранникова О.Н., Гордиенко А.Л.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	На сайте
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	

	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей заболеваний (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

После приема пищи во время обеда (7-11 лет, 67 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**Меню обеда:** огурец свежий – 0,08 кг, суп гороховый – 0,25 кг, гуляш из говядины – 0,1 кг, картофельное пюре – 0,18 кг, сок -0,2, хлеб пшеничный - 0,03 кг, бородинский - 0,03 кг.

после обеда остался в отходах суп в количестве 2,1 кг, картофельное пюре – 1,2 кг, гуляш из говядины – 0,87 кг

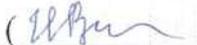
Отходы в процентном отношении: суп - 12,5 %, картофельное пюре – 9,95%, гуляш из говядины – 12,9 %

Средний процент: 11,7 %

2. Результаты анкетирования обучающихся по вопросам питания в столовой. Верина Н.И.: в анкетировании принимали участие 118 обучающихся, из них 109 человек удовлетворены питанием, 9 человек не всегда по причине, что готовят нелюбимую пищу. Внесены предложения: увеличить выпечку, убрать кисель, разнообразить меню. Результаты анкетирования переданы диетсестре, которая будет искать возможности изменений в рамках разрешенных санитарным контролем.
3. Подведение итогов работы школы по организации горячего питания. По 3 вопросу заслушали члена родительского контроля Верстунину Н.Н. По итогам проверок родительского контроля, школьной комиссии по контролю за питанием в течение года, анкетирования учащихся можно сделать вывод о том, что питание в школе организовано на достаточно высоком уровне,

Подпись

\_Верстунина Н.Н. (  )

\_Иванова В.Н. (  )

\_Гордиенко А.Л. (  )

## Результаты анкетирования учащихся 2023 – 2024 уч. г.

1. В анкетировании принимали участие 118 респондентов
2. Из них 109 удовлетворены системой организации питания
3. 118 человек удовлетворяет санитарное состояние столовой
4. В школьной столовой питаются 118 человек: 2 –х разовое питание получают 88 ребят, 5 - и разовое – 30 человека.
5. Не наедаются в школе иногда – 9 чел.
6. Продолжительности перемены для приема пищи хватает всем.
7. Нравится питание в школьной столовой – детям, не всегда – 9 обучающимся.

7.1 Причина, по которой не нравится школьное питание: нелюбимая пища – 8 человек, остывшая еда – 1 человек.

8. Устраивает меню в школьной столовой 109чел., иногда 9.
9. Считают питание здоровым и полноценным 118 человек
10. Ребята предлагают исключить из школьного меню

кисель, творожную запеканку, горох;

добавить в школьное меню пельмени, вареники, круассаны, рыбу в тесте, пиццу, блины, курники, овощные салаты, консервированный зеленый горошек и кукурузу, кофе.

Разнообразить меню.

Организовать в школе буфет.