

## Протокол №1

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой  
от 12.09.24

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

### Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Лапса Е.А., Недыхалова Е.С. члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., учитель Иванникова Т.В., м/сестра Лопатина Т.Б.

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 завтрака, обеда.  
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

1. По первому вопросу заслушали Недыхалову Е.С., которая ознакомила с планом работы родительского контроля и графиком проверок.

2. По второму вопросу заслушали Баранникову О.Н.  
Комиссия посетила столовую во время завтрака интернированных детей и обеда I смены (1 – 4 классы).  
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 и обеда соответствовали меню. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находились в санитарной одежде, в перчатках.

После приема пищи во время завтрака 23 чел. (интернированные от 12 до 18 лет) и обеда 62 чел. (1 – 4 кл., 7 – 11 лет) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**Завтрак:** яйцо вареное – 23 шт., лапша молочная с маслом – 250, кофейный напиток – 200, хлеб пшеничный – 30, хлеб бородинский – 30

После завтрака в отходах осталась лапша молочная с маслом -110г. - 1,9 %, хлеб бородинский – 3г – 0,1%

Средний процент: завтрак – 2 %

После приема пищи во время обеда 62 чел. (7-11 лет ) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**Обед:** помидор свежий – 80, борщ со сметаной – 250, рыба тушеная с овощами - 140, рис отварной – 150, компот из с/ф – 200, хлеб пшеничный – 30, хлеб бородинский – 30


После обеда остался в отходах суп – 180г, рыба тушеная с овощами - 125г.


Отходы в процентном отношении: помидор свежий – 0 %, борщ со сметаной -1,1 %, рыба тушеная с овощами – 1,4 %, компот из с/ф – 0%, хлеб пшеничный – 0%, хлеб бородинский – 0%

Средний процент: обед - 2, 5 %

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

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н. 

Лапса Е.А. 

Недыхалова Е.С. 

Члены комиссии по контролю за питанием:



Верина Н.И.

Иванникова Т.В. 

Лопатина Т.Б.

## Протокол №2

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой  
от 14.10.24

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

### Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Лапса Е.А., Недыхалова Е.С. члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И., учитель Иванникова Т.В., зам. директора по АХЧ Худякова И.А.

### Повестка дня:

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

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 обучающихся 1 -4 классов, ужина интернированных детей.
3. Соответствие выданной продукции меню.
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

Заслушали Недыхалову Е.С.

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 76 чел. (7 – 11 лет) и ужина интернированных детей (12 – 18 лет – 22 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**Обед:** рассольник со сметаной – 250, котлета мясная – 0,09, каша гороховая с маслом – 0,15, кисель – 0,2, хлеб пшеничный – 0,03, хлеб бородинский – 0,03  
После обеда остался в отходах суп – 2, 145г, каша гороховая с маслом – 1,75г, кисель – 1,520

Отходы в процентном отношении: обед – суп – 11,2 %, каша гороховая с маслом – 15,3%, кисель – 10%, котлета мясная – 0%, хлеб бородинский – 0%, хлеб пшеничный – 0%.

**Средний процент: 6,08%**

**Ужин:** салат из свежей капусты – 0,1, картофель тушеный в сметане – 0,3, компот из сухофруктов – 0,2, хлеб пшеничный – 0,055, хлеб бородинский – 0,04

После ужина остался в отходах картофель тушеный в сметане – 0,810

Отходы в процентном отношении: ужин - салат из свежей капусты 0%, картофель тушеный в сметане – 12,2%, компот из сухофруктов – 0%, хлеб бородинский – 0%, хлеб пшеничный – 0%.

**Средний процент: 2,44%**

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

Марченко Е.Н.

Золотенина Ю.С.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Лапса Е.А.

Недыхалова Е.С.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

Худякова И.А.

### Протокол №3

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой  
от 27.11.24

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

#### **Присутствовали:**

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Еранакова С.В., члены комиссии по контролю за питанием в школе: Худякова И.А., м/сестра Лопатина Т.Б.

#### **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 завтрака, обеда.
3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Соответствие выданной продукции меню.

По второму вопросу заслушали Баранникову О.Н.

Комиссия посетила столовую во время обеда II смены (5-12 классы). Блюда соответствуют утвержденному меню, зал приема пищи чистый, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (санитарная одежда, перчатки, головной убор).

Дети соблюдают правила личной гигиены, используют мыло, электрополотенца. Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детьми. Члены родительского контроля отмечают соответствие порции меню и возрастной потребности. Дети принимают пищу с аппетитом, по мнению детей вкусовое качество хорошее.

После приема пищи во время обеда 78 чел. (12-18 лет ) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**Обед:** огурец свежий – 100, суп гороховый – 300, гуляш из говядины - 120, картофельное пюре – 180, сок – 200, хлеб пшеничный – 50, хлеб бородинский – 50

После обеда остался в отходах огурец свежий – 0г, суп – 900г, гуляш из говядины - 320г., картофельное пюре 480г, хлеб пшеничный – 170г, хлеб бородинский – 0%, сок - 0г.

Средний процент: обед - 2,3 %

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н.

Еранакова С.В.

Члены комиссии по контролю за питанием: Худякова И.А.

Лопатина Т.Б.

#### Протокол №4

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой  
от 16.12.2024 уч.года

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

#### Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Недыхалова Е.С.,  
Баранникова О.Н.,  
члены комиссии по контролю за питанием в школе: старший воспитатель Верина Н.И.,  
учитель Иванникова Т.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 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. Контрольное блюдо было выставлено в доступном месте.

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

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 12-18 лет – 88 человек) было проведено взвешивание пищевых отходов.

**Обед:** рассольник со сметаной (0,3), котлета мясная - (0,1), каша гороховая с маслом (0,18), компот из кураги и изюма (0,2), хлеб пшеничный (0,05г), бородинский (0,05г).

После обеда остался в отходах суп в количестве - 5,0 (19%), каша гороховая с маслом – 2,0 кг (13 %), все остальные продукты съедены, остаток – 0%

В процентном отношении: обед – средний % - 6,4%.

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

С выводами согласны:

Марченко Е.Н.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Недыхалова Е.С.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И.

Иванникова Т.В.

## Протокол №5

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

от 26.01.2025 уч.года

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

#### Присутствовали:

Представитель инициативной группы родительского контроля: Баранникова О.Н., члены комиссии по контролю за питанием в школе: заместитель директора по ВР Кашлева Л.В., мед сестра Лопатина Т.Б.

#### Повестка дня:

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

- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
- Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи в воскресенье во время обеда.
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

На момент проверки для детей в обеденном зале в доступном месте висит меню, приготовленные блюда соответствуют 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 сушилки для рук находились в исправном состоянии, в достаточном количестве. Обучающиеся правила личной гигиены соблюдают.

Вкусовое качество и температура подачи блюд соответствуют норме.

В ходе проверки предложено салат подавать в салатнике отдельно.

В процессе беседы дети отмечают, что приготовленные блюда вкусные, особенно биточки.

После приема пищи во время обеда 20 чел. (обучающиеся 7-11 лет – 5 человек, возраст 12 – 18 лет - 15 человек) было проведено взвешивание пищевых отходов.

Меню:

**Обед** салат из свежей капусты (80г/100г), суп картофельный с мясными фрикадельками (250г/300г), биточки мясные (90г/100г), картофельное пюре (180г), компот из сухофруктов (200г), хлеб пшеничный (60г/100г).

После обеда в отходах остался салат и картофельное пюре 880г (24%), суп в количестве 1495г (26%).

Общий остаток пищевых отходов составил 12,5%

Контроль проводился в присутствии повара Золотениной Юлии Сергеевны

С выводами согласны:

Золотенина Ю.С.

Инициативная группа родительского контроля:

Баранникова О.Н.

Члены комиссии по контролю за питанием:

Кашлева Л.В.

Лопатина Т.Б.

## Протокол № 6

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

от 11.02.2025 уч.года

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

### Присутствовали:

Инициативная группа родительского контроля: Недыхалова Е.С., Баранникова О.Н., Шатова Е.В.

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. 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. Недыхалову Е.С., 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 I смены 1 - 4 классы, (61 чел.) было проведено взвешивание пищевых отходов.


**Обед:** огурец свежий – 0,08г, суп картофельный с бобовыми – 0,25 кг,



биточки мясные – 0,09 кг, картофельное пюре – 0,18 кг, сок – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,03 кг и бородинский – 0,03кг.


После обеда остался в отходах: огурец свежий – 0 кг, суп картофельный – 3,0 кг, картофельное пюре – 2,0 кг, биточки мясные – 0,150кг, сок – 0 кг, хлеб пшеничный – 0 кг и бородинский – 0 кг.

Отходы в процентном отношении: суп- 19,6 %, пюре – 18,2%, котлета – 3%  
Средний процент: 5,82%

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н. 

Инициативная группа родительского контроля:

Недыхалова Е.С. 

Баранникова О.Н. 

Шатова Е.В. 

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И. 

Иванникова Т.В. 

## Протокол №7

По работе комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой  
от 04.03.2025 уч.года

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

### **Присутствовали:**

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н., Лапса Е.А., Недыхалова Е.С., 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:

- Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- 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.
- Проведение инструктивных совещаний с классными руководителями и воспитателями по организации питания учащихся.

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. Но часть учащихся игнорирует соблюдение гигиенических правил, не используют мыло, моют руки только после требований педагога (6а кл., 7а кл., 11 кл.)

Зал к приему пищи подготовлен, в зале чисто, посуда без сколов.

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

После приема пищи во время обеда (5-12 классы, 84 чел.) был проведено взвешивание пищевых отходов.

**Обед:** суп картофельный с макаронными изделиями – 0,3 кг, рагу из кур – 0,12 кг, каша гречневая – 0,18 кг, компот из кураги и изюма – 0,2кг, хлеб пшеничный – 0,05 кг и бородинский – 0,05кг.

После обеда остался в отходах: суп – 2,1 кг, рагу из кур – 0,5 кг, каша

гречневая – 2,3 кг, компот из кураги и изюма -0,6, хлеб пшеничный – 0 кг и бородинский – 0кг.

Отходы в процентном отношении: суп - 8 %, рагу из кур - 5%, каша гречневая - 15%, компот из кураги и изюма – 3%

Средний процент: 5,1 %

Рекомендовано: итоги контроля по организации питания обучающихся обсудить на совещании с классными руководителями и воспитателями.

Контроль проводился в присутствии шеф повара Марченко Е.Н. *М.Ф.*

Инициативная группа родительского контроля: Баранникова О.Н. *Б.Н.*  
Лапса Е.А. *Лапса*  
Недыхалова Е.С. *Е.С.*

Члены комиссии по контролю за питанием:

Верина Н.И. *В.И.*

Иванникова Т.В. *И.В.*

Лопатина Т.Б. *Л.Б.*