

Протокол
проверки организации питания в
МБОУ «Гвардейская школа-гимназия №2 имени
Героя Российской Федерации Дмитрия Фомина»
родительским контролем

от 21.05.2026 №9

Инициативная группа родителей, проводивших проверку:

1. Председатель комиссии: Кононенко Н.И.- представитель родительской общественности, 5-И класс.
2. Член комиссии: Жбанова Е.А. - представитель родительской общественности, 5-А класс.
3. Член комиссии: Димитрова К.И. - представитель родительской общественности, 3-Б класс.
4. Член комиссии: Вострикова Л.О. - представитель родительской общественности, 5-И класс.
5. Член комиссии: Лупалова Е.И. - представитель родительской общественности, 8-А класс.

Цель проверки:

Соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

В ходе проверки установлено следующее:

В ходе проверки установлено следующее: Блюда соответствуют утвержденному меню. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации установлено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню. Температура блюд соответствует нормам.

Дополнительно сообщаем, что в период с 01 по 22 мая проводился мониторинг фактической съедаемости блюд 10-дневного меню. Мониторинг проводился в разрезе обучающихся 1–4 классов и обучающихся льготной категории.

Итоги мониторинга:

№ п/п	Перечень блюд	1-4 классы (кол-во детей)	Льготная категория (кол-во детей)	Общее (кол-во детей)	Кол-во возвращенных несъеденными (с указанием причины отказа)	% отказов
1	Голубцы ленивые с соусом	260	254	514	180 <i>(не нравится вкус, запах, внешний вид)</i>	35%
2	Оладьи из печени с сметанным соусом				195 <i>(не нравится вкус, запах)</i>	38%
3	Котлеты (биточки) рыбные				164 <i>(не нравится вкус, текстура.)</i>	32%

Анализ полученных данных выявил критически высокий уровень пищевых отходов. Общий процент отказов от предложенных горячих блюд составляет в среднем около 35%, что является высоким показателем для организованного питания.

Выводы:

1. Наибольшее количество несъеденной пищи приходится на блюда из субпродуктов (оладьи из печени), рыбу и ленивые голубцы.
2. Основные причины отказа: детям не нравятся специфический вкус, запах или внешний вид блюд.
3. Мониторинг показал полную явку льготных категорий (254 из 254). Однако блюдо «Голубцы ленивые» отказались есть более трети всех присутствующих детей, включая эту категорию, что указывает на необходимость пересмотра рецептуры данного блюда.

Предложения по корректировке 10-ти дневного меню:

1. Вместо оладьев из печени можно ввести куриные котлеты или тефтели из говядины, которые пользуются спросом среди обучающихся, процент несъеданности – менее 5%.
2. Для «Оладий из печени» можно уменьшить долю печени, заменив полуфабрикат на заготовку в столовой, добавив больше овощей (морковь, кабачок) или крупы, чтобы смягчить резкий вкус и запах.
3. Рыбные биточки можно заменить на филе белой рыбы (без костей), запеченное в жарочном шкафу без панировки, которое имеет более нежный вкус и аромат.

Организация питания:

- У входа в столовую классные руководители контролируют мытье рук перед приёмом пищи.
- Уборка обеденного зала проведена качественно.
- В обеденном зале мест хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования.

Выявлены замечания: нет

Рекомендовано: медицинской сестре проводить беседы с обучающимися по вопросам здорового питания, соблюдения правил личной гигиены.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:

Кононенко Н.И.

Члены комиссии:

1. Жбанова Е.А.

2. Димитрова К.А.

3. Вострикова Л.О.

4. Лупалова Е.И.