Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гвардейская школа-гимназия №2 имени Героя
Российской Федерации Дмитрия Фомина»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Гвардейская школа-гимназия №2
им. Героя Российской Федерации Дмитрия Фомина»)

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

от 15.10.2026 №2

Инициативная группа родителей, проводивших проверку:

1. Председатель комиссии: Димитрова К.А.- представитель родительской общественности, 4-Б класс.
2. Член комиссии: Жбанова Е.А. - представитель родительской общественности,3-А класс.
3. Член комиссии: Вострикова Л.О. - представитель родительской общественности, 6-И класс.
4. Член комиссии: Касатонова Т.В. - представитель родительской общественности, 6-А класс.

Цель проверки:

1. Анализ меню.
2. Соответствие блюд утвержденному меню.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
4. Анализ буфетной продукции.

Ход проверки:

Проверочная комиссия произвела визуальное обследование условий приготовления и подачи еды, изучила документацию и проверяла качество реализации пунктов программы питания учеников согласно официальным стандартам.

Результаты проверки:

Анализ меню: Предложенное меню отличается широким ассортиментом блюд, обеспечивающих разнообразие рациона и соответствие основным рекомендациям здорового питания. Продукты подобраны с учётом возрастных потребностей детей разных классов.

Соответствие блюд утвержденному меню: Все предлагаемые детям блюда соответствовали утверждённому меню, включая наличие всех необходимых ингредиентов и соблюдение технологии приготовления. Качество готовых блюд- хорошее.

Санитарно-гигиенические требования: При осмотре помещения пищеблока было отмечено хорошее состояние оборудования, своевременная уборка рабочих мест и соблюдение правил личной гигиены персоналом. Все ингредиенты хранятся отдельно друг от друга, температура охлаждения поддерживалась оптимально. Контроль сроков годности сырья также налажен надлежащим образом.

Ассортимент и качество буфетной продукции: Проведён анализ ассортимента товаров, представленных в школьном буфете. Установлено, что в продаже имеется широкий выбор

напитков, свежей выпечки и полезных перекусов.Вся продукция сертифицирована и сопровождается необходимыми сопроводительными документами, подтверждающими её безопасность и качество.

Отмечено отсутствие просрочки продуктов и несоблюдения гигиенических стандартов при выкладке товара.

Привлечённые родители отметили доступность выбора здоровых вариантов перекуса для детей, удобство расположения стеллажей и доступности цены на товары первой необходимости.

Таким образом, итоговая оценка состояния буфетной зоны положительная, нарушения санитарных норм и порядка предоставления продукции не обнаружены.

Заключение и рекомендации: В результате проведённой проверки комиссией выявлены положительные моменты в организации питания обучающихся в школе. Нарушения отсутствуют. Однако рекомендуется поддерживать постоянный мониторинг системы питания, регулярно проводить внутренние проверки качества обслуживания и обеспечивать регулярную обратную связь с учениками и родителями относительно удовлетворения качеством школьного питания.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: Димитрова К.А.

Члены комиссии: 1. Жбанова Е.А.
2. Вострикова Л.О.
3. Касатонова Т. В.