

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия г. Зернограда

**Протокол № 2**

Заседания группы общественного контроля за организацией и  
качеством питания детей  
МБОУ гимназии г. Зернограда  
от « 13 » января 2026 г.

Присутствовали:

1. Костенко Н.Н. – педагог-библиотекарь, член комиссии;
2. Масловская В.В. – член группы родительской общественности;
3. Азрилян Ю.С. - член группы родительской общественности;

Рассматривали вопросы:

**Качество и объем готовых блюд**

Группа контроля присутствовала в столовой с 10:40 до 11:05, в это время проходило организованное бесплатное питание обучающихся начальных классов, детей из многодетных семей и детей с ОВЗ.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в гимназии были оценены по следующим вопросам согласно Методическим рекомендациям МР 2.4. 018 – 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»:

- ✓ Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- ✓ Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. д.;
- ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- ✓ Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- ✓ Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ Наличие лабораторно- инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- ✓ Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и согласия их родителей или иных законных представителей;
- ✓ Информирование родителей и детей о здоровом питании.

Вывод:

1. Наличие меню размещено на информационном стенде. Меню оформлено в соответствии с текущим днем, а также на стенде имеется десятидневное меню отдельное для 1-4 классов, меню для малообеспеченных детей и меню для детей с ОВЗ. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала помещения для приема пищи - уютный просторный зал, состояние обеденной мебели и столовой посуды в хорошем состоянии, имеются в наличии салфеток, которые находятся в салфетницах.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чиста, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки. Дежурный по столовой (обучающиеся) в фартуках, одноразовых перчатках, головных уборах.
4. На витрине находились конкретные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню, на вкус отметили, что завтрак по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.

Результаты голосования:

«за» 3 «против» - 0 «воздержались» -0

Костенко Н.Н.  ответственный за организацию питания  
(подпись)