



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия № 293 Красносельского района Санкт-Петербурга
имени Героя Советского Союза В.С. Гризодубовой
(ГБОУ гимназия № 293 им. В.С. Гризодубовой)

Протокол №2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся гимназии комиссией родительского контроля

Дата проверки: 07.09.2026г.

Время проверки: 11:00 час

Цель проверки: организация горячего питания детей в гимназии, работа школьной столовой, санитарное состояние, проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»

Родительский контроль в составе:

1. Смирнова С.В. – ответственный за организацию питания;
2. Заостровская Т.А. – представитель родительской общественности, 2 класс
3. Щукина В.В.. – представитель родительской общественности, 3 класс

Составили настоящий протокол в том, что 07.09. 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, подача приготовленных блюд осуществляется в горячем виде, в соответствии с графиком приема пищи;
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Все классные руководители сопровождают свои классы
5. Посадочных мест детям хватает.
6. Организация питания обучающихся в гимназии №293 им. В.С. Гризодубовой осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов;

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы). Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН, Материальная база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами, соблюдается товарное соседство, Технологическое оборудование и инвентарь промаркирован.

8. По результатам измерений (взвешиваний) отходов в тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение, коэффициент несъеданности составил 18%;

Выводы:

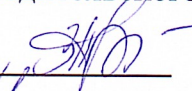
Питание обучающихся ГБОУ гимназия №293 им. В.С. Гризодубовой осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Родителям проводить дома беседы о здоровом и правильном питании

Члены комиссии родительского контроля с протоколом ознакомлены:

Заостровская Т.А. 

Щукина В.В. 