

Протокол
проверки организации и качества горячего питания обучающихся
в ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево
(ул. Васильева, 5)

от «24» сентября 2024 г.

Брачеражная комиссия в составе: председателя – Власовой Н. А. (зам. директора по ВР), членов: Галкиной Г. А. (классного руководителя 2Б класса), Плотниковой С. Л. (ст. медсестры СП «Детский сад Лад»), Бахметовой Л. Р. (родителя 1Б класса) составили настоящий протокол о том, что 24.09.2024 была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево.

Время проверки: 9ч. 30мин.

В ходе проверки выявлено:

- 1) о меню: ежедневное меню расположено на официальном сайте гимназии;
- 2) об организации питания: питание организовано строго по графику, столы накрывают за 10 мин. до принятия пищи, дети моют руки перед входом в столовую или обрабатывают их индивидуальными дезинфицирующими средствами;
- 3) об организации работы пищеблока: продукты хранятся в отдельных холодильниках, работники столовой находятся в масках, перчатках и головных уборах, посуда обрабатывается средством «Хлор А-ДЕЗ», влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
- 4) Контроль качества приготовленных блюд котлеты рубленные из бройлеров - цыпленок / соус красный / ошпаренный / капуста / рассольчатая / гречневая (280г.) / чай с сахаром (215мл) / хлеб пшеничный (40г)

Выводы комиссии:

- 1) меню соответствует требованиям Роспотребнадзора;
- 2) организация питания соответствует требованиям Роспотребнадзора;
- 3) организация работы пищеблока соответствует требованиям Роспотребнадзора;
- 4) качество приготовленных блюд соответствует требованиям Роспотребнадзора.

Предложения комиссии:

нет
нет
нет

Повар-бригадир: ЛК С протоколом ознакомлены:
(Т. Г. Артюшкина)

Председатель: _____

Члены комиссии:

Галкина Галина Александровна ЛК
Плотникова Светлана Леонидовна ЛК
Бахметова Милля Рафиковна ЛК

Протокол
проверки организации и качества горячего питания обучающихся
в ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево
(ул. Революционная, 139)

от « 10 » сентября 20 24 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя – Власовой Н. А. (зам. директора по ВР), членов: Сорокиной Е. В. (зам. директора по УВР), Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Дятчиной Н. С. (родитель 3 Б класса) составили настоящий протокол о том, что 10.09.2024г. была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево.

Время проверки: 9, 30.

В ходе проверки выявлено:

- 1) о меню: ежедневное меню расположено на официальном сайте гимназии;
- 2) об организации питания: питание организовано строго по графику, столы накрывают за 10 мин. до принятия пищи, дети моют руки перед входом в столовую или обрабатывают их индивидуальными дезинфицирующими средствами;
- 3) об организации работы пищеблока: продукты хранятся в отдельных холодильниках, работники столовой находятся в масках, перчатках и головных уборах, посуда обрабатывается средством «Хлор А-ДЕЗ», влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
- 4) Контроль качества приготовленных блюд котлеты рубленные из филе лосося - 280г., чай с сахаром - 215 мл., хлеб пшеничный - 40г.

Выводы комиссии:

- 1) меню соответствует требованиям Роспотребнадзора;
- 2) организация питания соответствует требованиям Роспотребнадзора;
- 3) организация работы пищеблока соответствует требованиям Роспотребнадзора;
- 4) качество приготовленных блюд соответствует требованиям Роспотребнадзора.

Предложения комиссии:

Нет
Нет
Нет

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: Никитина (Н. М. Никитина)

Председатель: Власова Наталья Анатольевна

Члены комиссии:

Сорокина Елена Владимировна
Николаева Татьяна Вячеславовна
Дятчина Наталья Сергеевна