

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

от « 06 » апреля 2022 г.

Общественная комиссия в составе: председателя- Мурахтановой Н. Ю.
членов: Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Степановой Т. А. (родитель 6 В класса),
Бодяжина Н. А. (родитель 5 Б класса) составили настоящий протокол о том, что
06.04.22 была проведена проверка организации и качества горячего питания
обучающихся гимназии.

Время проверки: 12.00

В ходе проверки выявлено:

- 1) о меню: ежедневное меню расположено на школьном сайте;
- 2) об организации питания: столы накрывают за 10 мин. до принятия пищи, дети обрабатывают руки индивидуальными дез. средствами, входят в обеденный зал по одному классу.
- 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 Борщ - 250 г., тарное по-домашнему - 200 г., чай с сахаром - 200 мл, хлеб - 40 г.
Всего умеренно горячее.

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:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

С протоколом ознакомлены:
Повар-бригадир: М. (О. Н. Кашаева)

Председатель:

Мурахтанова Наталья Юрьевна 89272046534

Члены комиссии:

Николаева Татьяна Вячеславовна 89274166500

Степанова Татьяна Александровна 89371701715

Бодягин Николай Александрович 89272010406