

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

от « 9 » октября 2023 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя – Козловой К.В.
(родитель 16 класса), членов: Плотниковой С. Л. (школьный фельдшер),
Личушиной Е.С. (кл. рук. 16 класса), Деметровой (родитель
16 класса) составили настоящий протокол о том, что 9 октября 2023 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 имеют из белокожанной кашки, курицы из отварной говядины, макаронные изделия отварные, чай с сахаром, хлеб.

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:

Предлагаю в дополнение к питанию ввести выпечку т.к. не всега и не все дети кушают определенные блюда (можно булочки, пирожки)

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: Т.Г. (Т. Г. Артюшкина)

Председатель: К.В. Козлова

Члены комиссии:

Деметрова Е.С. Личушина

Кл. рук. Личушина Светлана Ивановна
Ст. инструктор Плотникова Светлана Александровна

С.Л.