

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

от « 14 » января 20 26 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), Субеевой Р. Ф. (родитель 4Б класса) составили настоящий протокол о том, что 14.01.2026 г. была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево.  
Время проверки: 15.00

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 борщи с капустой, картофельным и сметаной - 250 г., тарелке по-домашнему с курицей - 300 г., хлеб пшеничный - 35 г., напиток лимонный - 200 г.  
Все блюда умеренно горячие.

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 Викторовна  
Субеева Рудольф Александровна

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

от « 24 » января 2026 г.

Брачеражная комиссия в составе: председателя – Власовой Н. А. (зам. директора по ВР), членов: Сорокиной Е. В. (зам. директора по УВР), Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Субеевой Р. Ф. (родитель 4Б класса) составили настоящий протокол о том, что 24.01.2026 г. была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево.  
Время проверки: 15.00

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 суи картофельный с крушей - 250г, каша из бобовых - цыпленок и макаронное изделие - 280г, хлеб пшеничный - 40г, чай с сахаром - 215г.  
Все блюда усердно горячие.

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: Н. М. Никитина (Н. М. Никитина)

Председатель: Власова Наталья Анатольевна

Члены комиссии:

Сорокина Елена Владимировна  
Николаева Татьяна Михайловна  
Субеева Рудольф Павлович