

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

от « 20 » января 20 22 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя- Тюновой А.С. (7А),
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 20.01.2022 была проведена проверка организации и качества
горячего питания обучающихся гимназии.

Время проверки: 15.50

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 Спагетти - 150г, фрикадельки - 105г, соус красный - 50г, хлеб пшеничный - 40г, сок овощной - 200мл.
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:

- 1) Нет
- 2) Нет
- 3) Нет
- 4) Нет

С протоколом ознакомлен повар-бригадир: М. (О. Н. Кашаева)

Члены комиссии:

<u>Тюнова Анна Сергеевна</u>	<u>Тюнов</u>	<u>89376525000</u>
<u>Николаева Тамара Николаевна</u>	<u>НН</u>	<u>89274166500</u>
<u>Бодяжин Николай Александрович</u>	<u>ББ</u>	<u>89272010406</u>
<u>Степанова Татьяна Александровна</u>	<u>С</u>	<u>89371701715</u>