

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

от « 27 » января 20 22 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя- Сагдеевой Д.Р. (45),
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 27.01.2022 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 Гюлере гороховое - 150 г.,
котлета домашняя - 80 г., хлеб пшеничный - 30 г.,
хлеб ржаной - 30 г., сок фруктовый - 200 мл.
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:

- 1) "
- 2) "
- 3) "
- 4) "

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

Члены комиссии:

<u>Сагдеева Даша Рашидовна</u>	<u>ДР</u>	<u>89346496044</u>
<u>Николаева Татьяна Николаевна</u>	<u>НН</u>	<u>89274166500</u>
<u>Бодяжин Николай Александрович</u>	<u>ББ</u>	<u>89272004096</u>
<u>Степанова Татьяна Александровна</u>	<u>СТ</u>	<u>89341701715</u>