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

от «14» февраля 2022 г.

Общественная комиссия в составе: председателя- Овсянникова А.В (ВР)
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 14.02.2022 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 Макароны – 150 г., сосиска – 56 г., соус красный – 50 г., чай – 200 мл., хлеб – 20 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:

1) —
2) —
3) —
4) —

С протоколом ознакомлены:
Повар-бригадир: _____ (О. Н. Кашаева)
Председатель:
Овсянникова Анна Владимировна 89272050440
Члены комиссии:
Николаева Татьяна Вячеславовна 89277166500
Бодяжин Николай Александрович 89272010406
Степанова Татьяна Александровна 89371701715