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

от «04.» марта 2022 г.

Общественная комиссия в составе: председателя- Хватовой В.В. (8Б)
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 04.03.22г. 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 Суп картофельный – 250г., каша – 210г., тефтели с рисом – 100г., хлеб пшеничный – 30г., чай – 200мл.
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:
Хватова Вера Владимировна Хват – 89276080339
Члены комиссии:
Николаева Татьяна Вячеславовна 89277186500
Бодяжин Николай Александрович 89272070406
Степанова Татьяна Александровна 89371701715