

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

от « 08 » сентября 2022 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя- Щекинулова О.Н. (И.И.)
членов: Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Хондюковой Н. Н. (родитель 8 Б класса), Дятчиной Н. С. (родитель 1 Б класса) составили настоящий протокол о том, что 08.09.2022 г. была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево.

Время проверки: 9.30

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 каша гречневая - 150 г, котлета - 55 г, соус красный - 50 г, хлеб - 45 г, чай с лимоном - 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) Нет
- 2) Нет
- 3) Нет
- 4) Нет

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: И.И. (О. Н. Кашаева)

Председатель:

Щекинулов О.Н. (И.И.)

Члены комиссии:

<u>Николаева</u>	<u>Тамара</u>	<u>Вячеславовна</u>	<u>15)</u>
<u>Хондюкова</u>	<u>Наталья</u>	<u>Николаева</u>	<u>И.</u>
<u>Дяткина</u>	<u>Наталья</u>	<u>Сергей</u>	<u>Иван</u>