

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

от «15» сентября 2022 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя- Хондюкова А.В. (15)
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 15.09.2022 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 паре гороховое - 150 гр.,
тефтели мясные - 80 гр., хлеб пшеничный - 30 гр.,
компот из свежих фруктов - 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: О. Н. Кашаева

Председатель:

Хондюков Анастасий Владимирович

Члены комиссии:

Николаева Татьяна Викторовна Хондюкова Наталья Викторовна Дятчина Наталья Сергеевна