

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

от « 10 » января 20 25 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя – Власовой Н. А. (зам. директора по ВР), членов: Сорокиной Е. В. (зам. директора по УВР), Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Дятчиной Н. С. (родитель 3 Б класса) составили настоящий протокол о том, что 10.01.2025 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 кншмта домашняя (80г.), картофельное пюре (200г.), чай с лимоном (200/15/г.), пюре мясное (40г.). Все блюда украсено горючие.

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:

Не имеется
Не имеется
Не имеется

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: Никиф (Н. М. Никитина)

Председатель: Власова Наталья Анатольевна Н.Влас

Члены комиссии:

Дятчина Наталья Сергеевна Н.Дят
Сорокина Елена Владимировна Е.Сор
Николаева Татьяна Михайловна Т.Ник

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

от « 31 » января 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя – Власовой Н. А. (зам. директора по ВР), членов: Сорокиной Е. В. (зам. директора по УВР), Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Дятчиной Н. С. (родитель 3 Б класса) составили настоящий протокол о том, что 31.01.2025 г. была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево.

Время проверки: 15.00

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 суп картофельный с мясом - ронками из курицы (250г), плов из курицы (250г), икра кабачковая (40г), каша из светлых хлопьев (200), салат овощной (40г), салат фруктовый (20г). 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:

Не имеются.
Не имеются.
Не имеются.

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: Никитина (Н. М. Никитина)

Председатель: Власова Наталья Николаевна Член

Члены комиссии:

Дятчина Наталья Сергеевна
Сорокина Елена Владимировна
Николаева Татьяна Викторовна