

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

от «25» сентября 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), Субеевой Р. Ф. (родитель 4Б класса) составили настоящий протокол о том, что 25.09.2025 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 картофельное пюре / тертым из индейки с рисом - 230 г., чай с лимоном - 222 мл., хлебешки - 60 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:

Нет
Нет
Нет

С протоколом ознакомлены:

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

Председатель: Власова Наталья Анатольевна

Члены комиссии:

Сорокина Елена Владимировна
Николаева Татьяна Вячеславовна
Субеева Ирина Александровна