

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

от «22» сентября 2022 г.

Брачеражная комиссия в составе: председателя - Антончева Т. А. (д.А)
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 22.09.2022 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 зреловое пюре - 150 г;
котлетка домашняя - 55 г; соус красный основной - 50 г;
чай с лимоном - 200 мл.; хлеб пшеничный - 45 г.
Все блюда умеренно жирные.

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: М - (О. Н. Кашаева)

Председатель:

Антончева Тамара Александровна

Члены комиссии:

Николаева

Татьяна

Михайловна

13

Хондюкова

Наталья

Николаева

14

Дяткина

Наталья

Сергеевна

15