

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

от «21» апреля 2022 г.

Общественная комиссия в составе: председателя- Виноградова Е.В. (15)
членов: Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Степановой Т. А. (родитель 6 В класса),
Бодяжина Н. А. (родитель 5 Б класса) составили настоящий протокол о том, что
21.04.2022 была проведена проверка организации и качества горячего питания
обучающихся гимназии.

Время проверки: 9.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) о меню: ежедневное меню расположено на школьном сайте;
- 2) об организации питания: столы накрывают за 10 мин. до принятия пищи, дети обрабатывают руки индивидуальными дез. средствами, входят в обеденный зал по одному классу.
- 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 гор. пюре - 150 гр., гриппа-делом в соусе - 105 гр., хлеб - 30 гр., компот из свежих плодов - 200 гр., мандарины - 100 гр.
Все блюда качественно приготовлены.

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: П. (О. Н. Кашаева)

Председатель:

Виноградова Елена Викторовна Р. 89276977996

Члены комиссии:

Николаева Татьяна Викторовна Р. 89274166500

Степанова Татьяна Александровна С. 89371701715

Бодяжин Николай Александрович Р. 89272010406