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

от «24» марта 20 22 г.

Общественная комиссия в составе: председателя- Сагдеевой Д.Р. (1Б), 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 24.03.2022 была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся гимназии.

Время проверки: 12.00

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 суп - 250 г., макароны - 150 г., фрикадельки - 105 г., соус красный - 50 г., сок - 200 мл. хлеб пшеничный - 40 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:

1) Нет
2) Нет
3) Нет
4) Нет

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: ________ (О. Н. Кашаева)

Председатель:
Сагдеева Диляра Фамизяновна 89376496044

Члены комиссии:
Николаева Татьяна Вячеславовна 89277166500
Степанова Татьяна Александровна 89371701715
Бодяжин Николай Александрович 89272010406