

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

от « 13 » декабря 2024 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 13.12.2024 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 салат из белокочанной капусты и моркови - 40г., шниц из курицы - 250г., каша из овсяных хлопьев - 200г., хлеб пшеничный - 40г.

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  
Дятчина Наталья Сергеевна

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

от « 24 » декабря 20 24 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 24.12.2024 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 котлеты рубленые из фрикаделек - 80 г, каша гречневая - 150 г, салат - 50 г, чай с сахаром - 200 мл., хлеб пшеничный - 40 г.

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  
Дяткина Наталья Сергеевна