

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

от « 12 » 09 2023 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя – Жонущина Т.А.
(родитель 1А класса), членов: Николаевой Т. В. (школьный фельдшер), Власовой
Н. А. (зам. директора по ВР), Ташуровой Н.В. (родитель 1А класса)
составили настоящий протокол о том, что 12.09.2023 была проведена
проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии
им. С.В.Байменова города Похвистнево.

Время проверки: 09:30

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 белокоч. коч. - 50 гр,
шницель из свекр. лев. - 90 гр, маляр. суп - 150 гр, чай с сахаром - 200 мл,
Хлебшниц. - 40 гр, варенье - 100 гр.
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:

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: М. (О. Н. Кашаева)

Председатель: Жонущина Татьяна Анатольевна

Члены комиссии:

Николаева Татьяна Вячеславовна
Власова Наталья Анатольевна
Ташурова Наталья Вячеславовна