

Протокол
проверки организации и качества горячего питания обучающихся
в ГБОУ гимназии им. С.В.Байменова города Похвистнево
(ул. А. Васильева, 5)

от «27» апреля 2022 г.

Общественная комиссия в составе: председателя – Уливанов А. В.

Членов комиссии: Плотниковой С.Л. (школьный фельдшер), Гаязовой Л.Р. (классный руководитель), Кожевниковой И.С. (родитель 2В класса) составили настоящий протокол о том, что 27.04.2022 была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся гимназии.

Время проверки: 8³⁰

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 котлеты куриные - 55г;
соус сметанный - 50г, картофельное пюре - 150г, салат
из смеси фруктов - 100г, хлеб пшеничный - 45г,
яблоко - 100г

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) —
- 2) —
- 3) —
- 4) —

С протоколом ознакомлены:

Повар-бригадир: Артюшкин (Т. Г. Артюшкина)

Председатель:

Уливанов Алексей Владимирович

Члены комиссии:

Плотникова Светлана Константиновна 89277091320
Гаязова Лилия Равильевна 89370718752
Кожевникова Ирина Сергеевна 89370776445