

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

от « 11 » ноября 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе: председателя – Власовой Н. А. (зам. директора по ВР), членов: Галкиной Г. А. (кл. руководителя 3Б кл.), Плотниковой С. Л. (ст. медсестры СП «Детский сад Лад»), Бахметовой Л. Р. (родителя 2В класса) составили настоящий протокол о том, что 11.11.2025 была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ гимназии им. С. В. Байменова города Похвистнево.

Время проверки: 9ч. 30 мин

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 бройлеров - цыпленок / соус красный основной / каша рис-сметанная гречневая, напиток апельсиновый? (200 мл), хлеб пшеничный? (40)

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: ГЗ (Т. Г. Артюшкина)

Председатель: Власова Н. А.

Члены комиссии:

Галкина Г. А. - Гал
Плотникова С. Л. - ПЛ
Бахметова Л. Р. - Бах