

Протокол № 7
по осуществлению контроля за организацией горячего питания детей

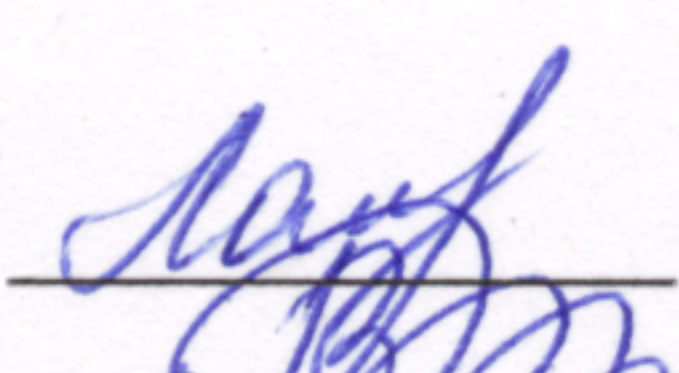
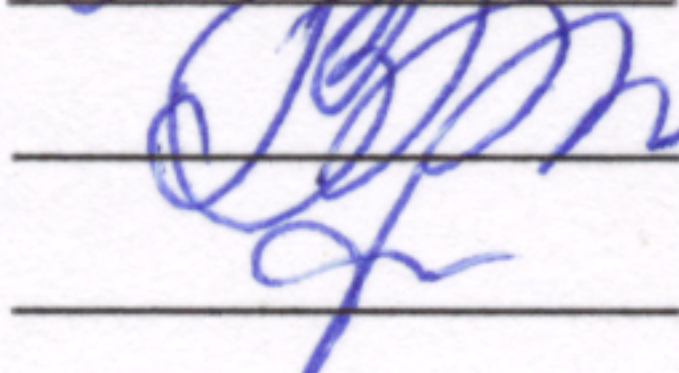
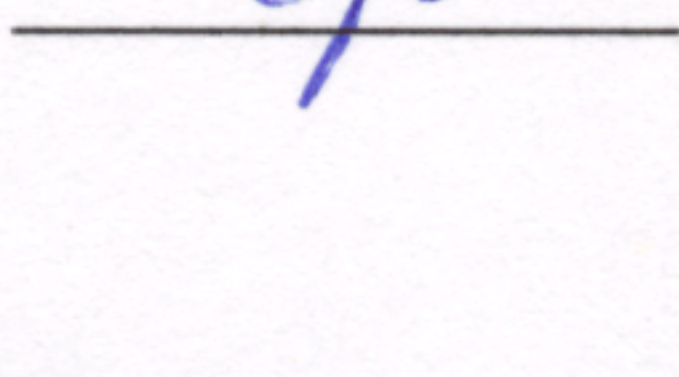
26.03.2026 года

Время проверки: 10.15 часов.

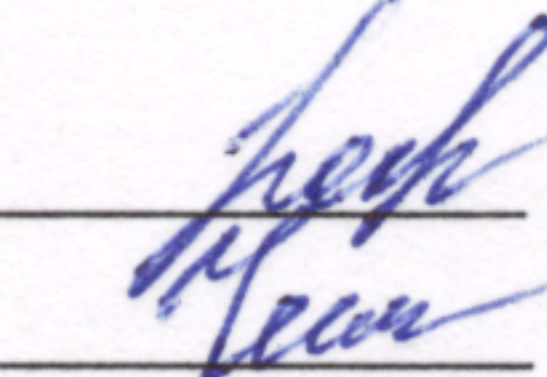
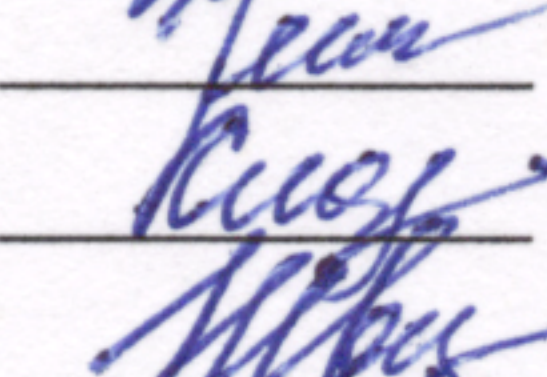
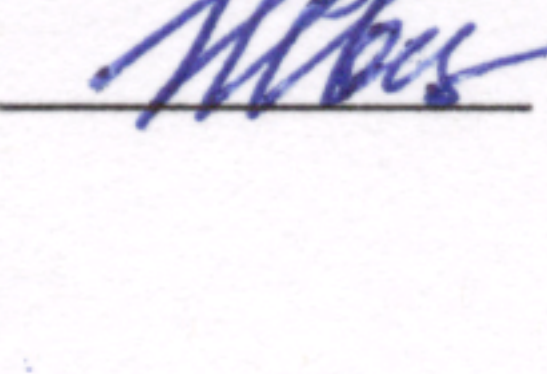
Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся Ламбина А.С., Власова С.А., Ренжина С.Н. составили настоящий протокол в том, что 26 марта 2026 года была проведена проверка по осуществлению контроля за организацией горячего питания в школьной столовой по вопросу: **«Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, проверка качества блюд»**

В ходе проверки установлено:

1. Все поступающие продукты проверяются на наличие сопроводительных документов, свежесть и целостность упаковки. Нарушений не выявлено.
2. Температурные режимы и условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции соответствуют санитарным нормам. Маркировка и ротация запасов соблюдаются.
3. Повара используют технологические карты, соблюдают последовательность операций, температурные и временные режимы. Личная гигиена персонала соответствует установленным требованиям.
4. Перед подачей блюда проходят обязательную проверку по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции и вкусу. Блюда, не соответствующие стандартам, к реализации не допускаются.
5. Ведутся журналы контроля качества, температурные листы, учёта проверок.

Протокол подписали:  А.С. Ламбина
 С.А. Власова
 С.Н. Ренжина

С протоколом ознакомлены:

 И.А. Нохрина
 А.В. Чемякина
 И.Н. Кладовикова
 Д.В. Швецова