

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
РОСТОВА-НА-ДОНУ
«Лицей № 11 имени Ермольевой З.В.»

344019, Российская Федерация,
г. Ростов–на –Дону
ул. Верхненольская, 8

тел. (863) 251-54-54
факс (863) 251-52-01
e-mail licey@sch11.ru

АКТ №2

**проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»
« 16 » октября 2025 года**

Основания проверки – Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Лицей № 11» по адресу ул.Подвойского,43.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и качество приготовленных блюд ассортимента предлагаемой продукции в лицейской столовой.

Члены комиссии:

Согомонова Л.Е.– председатель комиссии, заместитель директора по УВР,
Садовникова О.В. – секретарь комиссии,
Дадонова К.Б. – учитель начальных классов,
Молчанова О.Н. – учитель начальных классов,
Медицинский работник, представитель МБУЗ «детская городская больница № 1 города Ростова-на-Дону» (по согласованию),
Литвиненко И.А. – секретарь, ответственная за финансовое обеспечение и хранение отчетной документации,
Пискова В.П. – представитель родительской общественности

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр помещений и оборудования пищеблока и столовой;
2. Беседы с работниками столовой;
3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность лицейской столовой.
4. Анализ меню и ассортимента буфета

Выводы по работе комиссии:

Питание организуется в соответствии с графиком, утвержденным приказом №550 от 30.08.2025 с учетом возрастных групп учащихся.

Меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд;

- претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов;
- широкий ассортимент первых блюд имеет хорошие вкусовые качества;
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания; в течение дня работает буфет, где можно приобрести буфетную продукцию в широком ассортименте;
- в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло,

сушки для рук);

- ценники на продаваемую продукцию не всегда размещены рядом с товаром, что затрудняет выбор и ориентацию в ценовой политике.
- **Предложения и рекомендации:**
 1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам блюд.
 2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.
 3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Согомонова Л.Е.

Садовникова О.В.

Даданова К.Б.

Молчанова О.Н.

Литвиненко И.А.

Пискова В.П.

Умаева Б.Б.

