

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. Верхненольная, 8

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

АКТ №4

**проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»
«12» декабря 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

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние производственных помещений столовой удовлетворительное. Технологическое оборудование, установленное в цехах пищеблока, находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование исправно.
2. Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Посуда обрабатывается в специальном растворе с использованием моющих средств и второй раз в посудомоечной машине.
3. Дежурство в столовой учителями осуществляется по графику.
4. Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления. Имеются контрольные порции.
5. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
6. Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется в системе.

7. Сервировка столов для учащихся оставила положительное впечатление, дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди обучающихся, подавляющему большинству еда нравится, дети довольны и сыты.

Рекомендации:

1. Провести анкетирование обучающихся и родителей об организации лицейского питания.
2. Провести беседы с обучающимися о режиме питания, обращая внимание на необходимость горячего питания – залога успешной учёбы в лицее.

Члены комиссии:

Согомонова Л.Е.
Садовникова О.В.
Дадонова К.Б.
Молчанова О.Н.
Литвиненко И.А.
Пискова В.П.
Умаева Б.Б.

