

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. Верхнепольная, 8

тел. (863) 251-54-54  
факс (863) 251-52-01  
e-mail [licey@schl1.ru](mailto:licey@schl1.ru)

**АКТ №6**  
**проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»**  
**«10» февраля 2026 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,  
Даданова 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. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором лицея и согласованным с управлением Роспотребнадзора. Производство готовых блюд ведется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции» бракеражной комиссией лицея.

4. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
6. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

#### Рекомендации:

1. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
2. Провести беседы с обучающимися о режиме питания, обращая внимание на необходимость горячего питания-залог здоровья.

#### Члены комиссии:

Согомонова Л.Е.

Садовникова О.В.

Дадонова К.Б.

Молчанова О.Н.

Литвиненко И.А.

Пискова В.П.

Умаева Б.Б.