

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. Верхненькая, 8

тел. (863) 251-54-54  
факс (863) 251-52-01  
e-mail [licey@sch11.ru](mailto: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»

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

**Члены комиссии:**

Свинаренко Е.И. – председатель комиссии, заместитель директора по УВР,  
Виценовская И.В. – секретарь комиссии  
Барашьян О.А. – учитель начальных классов,  
Медицинский работник, представитель МБУЗ «детская городская больница № 1 города Ростова-на-Дону» (по согласованию),  
Киркисян Г.Г. – 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, сушилки 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:**

Свинаренко Е.И.

Виценовская И.В.

Басина О.А.

Барашьян О.А.

Киркисян Г.Г.