

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ №11»
г. РОСТОВА-НА-ДОНУ

344019, Российская Федерация,
г. Ростов-на-Дону
тел. (863) 251-54-54
факс (863) 251-52-01
ул. Верхненькая, 8

АКТ №2
проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»
по адресу ул. Подвойского, 43
« 12 » октября 2021 года

Основания проверки – Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Лицей № 11»

Цель проверки – проверить качество готовой продукции, санитарного состояния обеденного зала и пищеблока, качество приготовленных блюд, ассортимента предлагаемой продукции в лицейской столовой, организацию приема пищи и соблюдения графика питания обучающихся, наличия медицинских книжек у сотрудников столовой.

Члены комиссии:

Садовникова О.В. – председатель комиссии, заместитель директора по УВР,
Дадонова К.Б. – секретарь комиссии, ответственный за оформление и выдачу индивидуальных талонов на питание,
Согомонова Л.Е. – заместитель директора по УВР,
Тарасенко О. А. – учитель начальных классов,
Медицинский работник, представитель МБУЗ «детская городская больница №1 города Ростова – на – Дону» (по согласованию)
Бойко Т.В. – представитель родительской Общественности.

2. Формы проведения проверки:

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

В ходе проверки установлено:

1. Питание организуется в соответствии с графиком, утвержденным приказом №359 от 31.08.2021 с учетом рекомендаций по организацию питания обучающихся общеобразовательных организаций в условиях пандемии.
2. Меню школьника, утвержденное директором, ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
4. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.
5. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
6. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2
7. Сотрудники столовой работают в масках и перчатках
8. В помещении столовой работают рециркуляторы

9. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям.
10. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
11. У всех сотрудников столовой имеются медицинские книжки.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд;

- претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов;
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, в соответствии с рекомендациями о рассадке, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания; в течение дня работает буфет, где можно приобрести буфетную продукцию в скромном ассортименте;
- в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, дезинфицирующие средства для рук);
- ценники на продаваемую продукцию размещены непосредственно возле блюд, однако отсутствует меню;

Предложения и рекомендации:

1. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.
2. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Садовникова О.В. *Сад*

Дадонова К.Б. *Дад*

Согомонова Л.Е. *Сог*

Тарасенко О.А. *Тар*

Медицинский работник *Мед*

Бойко Т.В. *Бой*