

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

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

АКТ №8

проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»

« » мая 2026 года

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

Цель проверки: качество готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала и пищеблока, организация приема пищи и соблюдение графика питания обучающимися по адресу ул.Подвойского,43

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

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.

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в столовой лицея.

В ходе проверки установлено:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Проведена проверка

- температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условий хранения и разведения дез. средств;
- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды;
- своевременности ведения журналов: «Бракераж готовой продукции», «Здоровье», «Контроль за санитарным состоянием пищеблока», «Контроль температурного режима холодильников», «Бракераж сырой продукции», тетрадь разведения дез. средств.

Вывод: санитарно-гигиенические нормативы в столовой лицея соблюдаются

Члены комиссии:

Согомонова Л.Е.

Садовникова О.В.

Дадонова К.Б.

Молчанова О.Н.

Литвиненко И.А.

Пискова В.П.

Умаева Б.Б.

