

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. Верхненольская, 8

АКТ №8

проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»
«18» 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.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

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

Свинаренко Е.И.		Барашьян О.А.	
Виценовская И.В.		Грунина Г.Ю.	
Басина О.А.		Евсеева Е.Я.	
Рябенко Е.А.		Рябенко Е.А.	