

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»
« 08 » октября 2021 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,
Паневина Н.Л. – секретарь комиссии, ответственный за оформление и выдачу индивидуальных талонов на питание,
Латыпова Н.В. – заместитель директора по УВР,
Барашьян О.А. – учитель начальных классов,
Медицинский работник, представитель МБУЗ «детская городская больница № 1 города Ростова-на-Дону» (по согласованию),
Титова Н.Н. – главный бухгалтер, ответственная за финансовое обеспечение и хранение отчетной документации,
Семенова А.В. – 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 №528 от 31.08.2021 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;

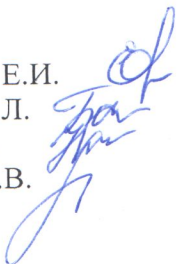
- в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук);
- ценники на продаваемую продукцию не всегда размещены рядом с товаром, что затрудняет выбор и ориентацию в ценовой политике.

• **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. Разместить ценники на продукцию непосредственно около блюда на витрине.
4. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Свинаренко Е.И.
Паневина Н.Л.
Титова Н.Н.
Латыпова Н.В.



Барашьян О.А.
Семенова А.В.

