

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

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

АКТ № 6
проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»
«18 » января 2022 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:

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.

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

В ходе проверки установлено:

1. Ежедневно организуется двухразовое горячее питание для всех обучающихся лицея. В пищеблоке имеется овощной цех, горячий цех, рыбный цех, кондитерский цех, склад для продуктов, цех для мытья посуды. Водоснабжение и канализация работают, имеется горячая вода. Санитарно-гигиенические требования соблюдаются.
2. Электрооборудование, технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. На ней имеется соответствующая маркировка.

3. Для мытья посуды используется таблица приготовления растворов и порядка мытья посуды, обработки яиц.
4. Имеются разделочные столы, доски с соответствующей маркировкой. Весы отрегулированы. Проведена проверка.
5. Продукты в складе сырых пищевых продуктов хранятся в мешках и на стеллажах от пола 15-20 см.
6. Санитарный день - последняя пятница каждого месяца, ежедневные уборки и 1 раз в неделю генеральная уборка.
7. В наличии имеются технологические карты согласно меню. Контрольные блюда расположены на столе. Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 48 часов. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

Рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам, но нужно рассмотреть вопрос о расширении ассортимента.
2. Провести анкетирование обучающихся и родителей об организации питания в лицее.

Члены комиссии:

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

Барашьян О.А.
Семенова А.В.

