

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 №14

**проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»
по адресу ул. Подвойского, 43**

« 12» мая 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, наличие 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,
Козырева Е.А. – учитель английского языка,
Умаева Б.Б. – медицинский работник

Формы проведения проверки:

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

Выводы по работе комиссии:

Питание организуется в соответствии с графиком, утвержденным приказом №359 от 31.08.2020 с учетом рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в условиях пандемии.

Меню школьника 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;
- отсутствует выбор первых блюд;
- 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 ассортименте;
- в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло,

- сушки для рук, дезинфицирующие средства для рук);
- ценники на продаваемую продукцию размещены непосредственно возле блюд;
 - на стенде размещена информация о правильном питании;
 - все сотрудники столовой имеют медицинские книжки.

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам блюд.
2. Рекомендовать расширить ассортимент первых блюд и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Садовникова О.В.

Даданова К.Б.

Козырева Е.А.

Умаева Б.Б.

