

344019, Российская Федерация,

тел. (863) 251-54-54

г. Ростов-на-Дону

факс (863) 251-52-01

ул. Верхненькая, 8

АКТ №9

проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»

«12 » мая 2021 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,

Латышова 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. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
2. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
3. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
4. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.
5. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д.
6. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

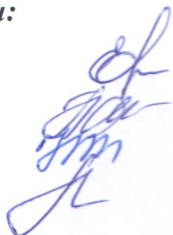
7. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.
8. Сотрудники столовой работают в масках и перчатках.
9. В помещении работают рециркуляторы.
10. Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют.
11. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии:

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



Барашьян О.А.
Семенова А.В.