

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 №7**  
**проверки организации питания в МАОУ «Лицей № 11»**  
«18 » февраля 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. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором лицея и согласованным с управлением Роспотребнадзора. Производство готовых блюд ведется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции» бракеражной комиссией лицея.
4. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

6. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**Рекомендации:**

1. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
2. Требования санитарных нормативов соблюдаются.

**Члены комиссии:**

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

Барашьян О.А.  
Семенова А.В.

