Утверждаю

Директор лицея: О.Е. Позднякова

«16» сентября 2024г.

**АКТ**

**по итогам проверки организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения – лицея № 18 г. Орла**

Мы, комиссия, в составе: Злобина Е.П. – председатель комиссии, Волкова Н.А. – председатель профкома, представитель совета лицея - Козлова И.М., член педагогического коллектива - Маслова Е.В., Гольцова Т.Ю. – медсестра (по согласованию), представитель родительской общественности Горюшкина А.В., Кириченко Я. –представителя совета лицеистов составили настоящий акт о том, что 16.09.24г. была проведена проверка организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения – лицея № 18 г. Орла

Проверкой было установлено, что производственные помещения, расположенные в лицее, для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, оснащенные необходимым оборудованием, в том числе холодильным, тепловым, технологическим и весоизмерительным. Помещение для приема пищи учащимися, снабжено необходимой столовой мебелью, кроме того, в нем выделяется буфет для продажи буфетной продукции учащимся лицея за наличный расчет.

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;

- в наличии график дежурства учителей и администрации; - санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках; пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;

- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями проверки по организации, качеству питания и санитарно- гигиеническому состоянию школьной столовой;

- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс, не отнесенным к отдельным категориям;

 -ведутся журнал учета количества питающихся.

- организовано дежурство учителей и учащихся по столовой согласно утвержденному графику.

Требования к санитарно-техническому обеспечению столовой; к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, к санитарному состоянию помещения, мытью посуды, к организации здорового питания, формированию здорового меню выполняются.

Комиссия пришла к выводу**:**

* питание учащихся в столовой организовано в соответствии с требованиями СанПиНа.
* рекомендовать Редникину А.А. следить за своевременным наполнением дозаторов моющим средством.
* разнообразить ассортимент выпечки, чаще использовать в рационе зелень, овощи.

Е.П.Злобина

Н.А. Волкова

И.М.Козлова

Е.В.Маслова

Т.Ю.Гольцова

Я.С.Кириченко