Утверждаю

Директор лицея: О.Е. Позднякова

«12» марта 2025г.

**АКТ**

**по итогам проверки организации питания учащихся Муниципального**

**бюджетного общеобразовательного учреждения – лицея № 18 г. Орла**

В целях усиления контроля за организацией питания в лицее, комиссией в составе: В целях усиления контроля за организацией питания в лицее, комиссией в составе: Злобина Е.П. – председатель комиссии, представитель совета лицея – Горюшкина И.В., Волкова Н.А. – председатель профкома лицея, член педагогического коллектива - Козлова И.М., Гольцова Т.Ю. – медсестра (по согласованию), составили настоящий акт о том, что 12.03.25 организован контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима школьной столовой и питания школьников .

**В ходе проверки выявлено:**

1. Администрацией лицея организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
2. Питание осуществляется по примерному двухнедельному меню горячего питания учащихся.
3. Ежедневное меню вывешивается на стенде в столовой до 1 урока.
4. Горячее питание готовится в помещении для приготовления пищи, реализуется в день приготовления и не хранится.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству закладки, приготовления продуктов нет.
6. Все продукты соответствуют требованиям к товару, используемому при организации питания.
7. Функционирует школьный буфет, в котором обучающиеся могут приобрести готовую продукцию (выпечка, напитки).
8. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места рассчитаны по количеству обучающихся. Все классные руководители и воспитатели ГПД осуществляют контроль и оказывают помощь при организации питания. Ведется журнал контроля за питанием.
9. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, мыло, бумажные полотенца, антисептик для рук). Обработка поверхности столов и полов ведется четко по графику.
10. Обучающиеся лицея посещают столовую по утвержденному директором графику.
11. Температурный режим при подаче блюд соблюдается.
12. Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.

**Предложения и рекомендации**

* 1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены во время угрозы распространения коронавирусной инфекции, ОРВИ.
	2. Результаты проверки довести до сведения администрации и педагогов.

Е.П. Злобина

Н.А. Волкова

И.М. Козлова

Т.Ю. Гольцова

И.В. Горюшкина