**Протокол проверки организации питания**

С 3 по 7 декабря 2018 года комиссией по организации питания была проведена проверка питания в лицейской столовой. В результате проверки выявлено следующее:

* коллектив столовой лицея ведет большую работу по воспитанию у детей культуры питания, обеденный зал, столы оформлены эстетично. Следует отметить эстетическое оформление салатов, закусок, кондитерских изделий и фруктовых напитков;
* первые блюда подаются к столу в супниках, чай в чайниках, что позволяет сохранять температурный режим и качество продуктов;
* зав. производством постоянно выполняет пожелания родителей учащихся и учителей, связанные с улучшением меню и качеством питания;
* санитарное состояние рабочих цехов и обеденного зала отличное;
* зав. производством при составлении меню учитывает традиции русской национальной кухни и традиционное меню праздничных столов;
* питание организуется с предварительным заказом с 1 по 11 класс, что в полной мере отражает потребности детского коллектива. По предварительным заказам организуется не только питание общего стола, но и диетическое питание для обучающихся, страдающих хроническими заболеваниями.

В меню столовой представлены разнообразные блюда: рыбные, мясные, овощные, несколько наименований гарниров. В широком ассортименте представлены горячие (мясные и овощные супы, борщи, соусы) и мясные блюда, запеканки, оладьи, блины.

В широком ассортименте представлена выпечка мучных изделий высокого качества.

Также поддерживается ассортимент витаминной продукции: цитрусовые, яблоки, овощные и фруктовые салаты, фруктовое желе, соки, йогурты, холодные закуски, витаминизированные напитки.

В меню всегда имеется кондитерская продукция, рекомендованная к детскому питанию.

Директор лицея О.С. Моисеенко