

Администрация городского округа Среднеуральск
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение-
средняя общеобразовательная школа № 6
с углубленным изучением отдельных предметов
(МКОУ-СОШ № 6)

624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Лермонтова 6,
тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: ave_sol_6@mail.ru

**АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МКОУ-СОШ № 6 с
углубленным изучением отдельных предметов**

Лермонтова, 6

Дата проведения проверки: « *13* » *апреля* 202*2* г.

Время: *9ч 40 мин* нас.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

1. *Мисюшкова Елена Владимировна*
(ФИО проверяющего)
2. _____
(ФИО проверяющего)
3. _____
(ФИО проверяющего)
4. _____
(ФИО проверяющего)
5. _____
(ФИО проверяющего)
6. _____
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МКОУ-СОШ № 6 с

В ходе проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, прием пищи (соблюдается / не соблюдается)	<i>Соблюдается -</i>
2.	Питание организовано для учащихся классов:	<i>5"В", 5"Р", 5"М", 6"Р", 6"М"</i>
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<i>Соответствует</i>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	<i>Имеется, находится на видном месте, доступно для всех.</i>
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	<i>Отзыв детей - вкусно лично - вкусно</i>
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует / не соответствует)	<i>Соответствует нормам СанПиТ (чисто, без сколов, дозаторно)</i>
7.	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	<i>Соблюдается</i>
8.	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	<i>Внешний вид - опрятнее имеется спец. одежда, сан соблюдается</i>

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	Удовлетворительно
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	Все кл. руковод. сопровождают учащихся
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	слишком много смесителей в контрольном кабинете. Сан. тех. в исправном состоянии, дозатор, мыло, антисептик
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Уборка осуществляется сразу, рециркуляторы в рабочем состоянии
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	Имеется.

ВЫВОДЫ: Организация в соответствии с Ю-и дневным меню, видно, соответствует нормам СП.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

13.04.2022. Лилия Кулишова Е.В.

Администрация городского округа Среднеуральск
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
с углубленным изучением отдельных предметов
(МКОУ-СОШ № 6)

624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Лермонтова 6,
тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: ave_sol_6@mail.ru

**АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МКОУ-СОШ № 6 с
углубленным изучением отдельных предметов**

Дата проведения проверки: «13» апреля 2022 г.
Время: 9ч. 40мин час.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

1. Чеховских Елена Александровна.
(ФИО проверяющего)
2. _____
(ФИО проверяющего)
3. _____
(ФИО проверяющего)
4. _____
(ФИО проверяющего)
5. _____
(ФИО проверяющего)
6. _____
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МКОУ-СОШ № 6 с

В ходе проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, прием пищи (соблюдается / не соблюдается)	<u>Соблюдается</u>
2.	Питание организовано для учащихся классов:	<u>5аВ, 5аГ, 5аМ, 6М, 6аГ</u>
3.	Меню (соответствует /не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<u>Соответствует.</u>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	<u>Меню имеется, вывешено на видном месте. Доступно для всех.</u>
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	<u>По отзывам детей - вкусно. Меню отзыв - вкусно.</u>
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует /не соответствует)	<u>Соответствует нормам Сан.Пин (чисто).</u>
7.	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	<u>Соблюдается</u>
8.	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	<u>Внешний вид - чистый и опрятный. Имеется спец. одежда.</u>

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	Удовлетворительно
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	Все классные руководители сопровождают учеников.
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	Правила личной гигиены соблюдены. Сантехника исправна, дозаторы с мылом, антисептики есть, полотенца (румяшки есть).
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Уборка осуществляется сразу после каждого накрытия. Рециркуляторы есть.
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	Имеется

ВЫВОДЫ: Питание организовано в соответствии с заявленным меню. Все соответствует нормам. Еда вкусная.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

13.04.2022 г. ~~Сев~~ (Чеховских Е.А.)

Администрация городского округа Среднеуральск
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
с углубленным изучением отдельных предметов
(МКОУ-СОШ № 6)

624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Лермонтова 6,
тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: ave_sol_6@mail.ru

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МКОУ-СОШ № 6 с углубленным изучением отдельных предметов

Дата проведения проверки: «15» *апреля* 2022 г.

Время: 9-10 час.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

1. *Мельникова Елена Владимировна*
(ФИО проверяющего)
2. _____
(ФИО проверяющего)
3. _____
(ФИО проверяющего)
4. _____
(ФИО проверяющего)
5. _____
(ФИО проверяющего)
6. _____
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МКОУ-СОШ № 6 с

В ходе проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, прием пищи (соблюдается / не соблюдается)	<i>Соблюдается</i>
2.	Питание организовано для учащихся классов:	<i>1а, 1б, 3а, 3б</i>
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<i>Соответствует</i>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	<i>Несет</i>
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	<i>Вкусно - вкусно не вкусно - вкусно</i>
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует / не соответствует)	<i>Соответствует</i>
7.	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	<i>Соблюдается</i>
8.	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	<i>Соблюдается</i>

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	Удовлетворительно
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	сопровожают
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	Все условия для соблюдения правил личной гигиены, исправно
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Рециркуляторы имеются (одни после раздачи).
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	Информационный стенд есть, но доступ к ней ограничен.

ВЫВОДЫ: Питание организовано в соответствии с меню, введено, нормы санитарии соблюдены.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Разместить в доступном для детей и сотрудников информационный (стенд)

15.04.2022г. Суф (Сильникова ЕА)

Администрация городского округа Среднеуральск
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
с углубленным изучением отдельных предметов
(МКОУ-СОШ № 6)

624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Лермонтова 6,
тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: ave_sol_6@mail.ru

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МКОУ-СОШ № 6 с углубленным изучением отдельных предметов

Дата проведения проверки: « 15 » ^{Трактеева, 25} апреля 2022 г.

Время: 09 ч. 40 мин. час.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

1. Чеховских Елена Александровна
(ФИО проверяющего)
2. _____
(ФИО проверяющего)
3. _____
(ФИО проверяющего)
4. _____
(ФИО проверяющего)
5. _____
(ФИО проверяющего)
6. _____
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МКОУ-СОШ № 6 с

В ходе проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, прием пищи (соблюдается / не соблюдается)	Принимать пищу соблюдается по графику.
2.	Питание организовано для учащихся классов:	1, 4, 1, 5, 3, 4, 3, 5
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	Соответствует.
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	Меню имеется
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	По отзывам детей - вкусно Меню одобряют - вкусно
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует / не соответствует)	Соответствует.
7.	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	Соблюдается
8.	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	Внешний вид и спецодежда сотрудников пищеблока чистая. Сан. режим. нормы соблюдаются.

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	Состояние пищеблока удовлетворительное.
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	Все время приема пищи осуществляются сопровождение.
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	Требования личной гигиены соблюдаются. Все исправно, есть дозаторы с мылом, есть антисептик, душ.
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Уборка столов проводится. Рециркуляторы для обеззараживания воздуха используются.
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	Информация размещена. Информационный стенд нет. Размещение инф. на сайте.

ВЫВОДЫ: Питание детей организовано в соответствии с заявленным меню. Все нормы СанПиН соблюдаются. Еда достаточно вкусная.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Оформить информационный стенд так, чтобы информация и меню были доступны детям. В данный момент информации. Стенда как такового нет, имеются обычные файлы с документами, они совершенно не доступны, т.к. находятся за раздаткой и доступа к информации нет.

15.04.2022г.

(Подпись) / Чеховских Е.А.)