

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: «28» октябрь 2022 г.

Время: 17-30 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. Морозкина Елена Александровна
(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>6А, 6Б, 6В, 6Д, 7А, 7Б</u>
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<u>Соответствует</u>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	<u>Имеется</u>
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	<u>Со слов детей вкусно</u> <u>Нам не вкусно</u> <u>вкусно</u>
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует / не соответствует)	<u>Соответствует</u>
7.	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	<u>Соблюдается</u>
8.	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	<u>Соблюдается</u>

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

ВЫВОДЫ: Санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным. Состояние учащихся соответствующим образом.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Меню Мельникова В.В./
Сев (Чеховских Е.А)