

Администрация городского округа Среднеуральск
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя
общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов
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 МАОУ–СОШ № 6**

ул. Бажтеева, 25

Дата проведения проверки: « 6 » 09 2023 г.

Время: 9ч. 40 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. Цеховская Елена Александровна
(ФИО проверяющего)
2. Мешкова Елена Владимировна
(ФИО проверяющего)
3. Сергеева Татьяна Борисовна
(ФИО проверяющего)
4. Андреева Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
5. Лутшикова Анна Михайловна
(ФИО проверяющего)
6. _____
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МАОУ–СОШ № 6 с углубленным изучением отдельных предметов

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 обучающихся классов: <i>1 "А", 1 "Б", 1 "В", 2 "А"</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</i>
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	<i>Вкусно</i>
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует / не соответствует)	<i>Соответствует</i>

7	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	Соблюдается
8	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	Соблюдается
9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	удовлетворит-о
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	сопровождать
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	личной гигиены исправности смесителей наличия ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков.
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Проводится, рециркуляторы используются.
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	Наличие.

ВЫВОДЫ: Питание детей организовано в соответствии с меню и СанПиН. Покушено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

06.09.2023г.

(Handwritten signatures)

В.А. Миховская
 В.В. Мельникова
 А.Ф. Андранова
 М.В. Симанова
 А.М. Тютюшкова