

**АКТ ПРОВЕРКИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МАОУ–СОШ № 6**

ул. Лермонтова, 6

Дата проведения проверки: « 04 » 09 2023 г.

Время: 15-40 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. Мельникова Елена Владимировна
(ФИО проверяющего)
2. Чеховкина Елена Александровна
(ФИО проверяющего)
3. Смышляева Татьяна Борисовна
(ФИО проверяющего)
4. Андреева Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
5. Глушкова 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>6.а, 7.а, 7.б, 7.в, 7.г, 8.б, 8.а</i>
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<i>меню соответствует директором утвержд.</i>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	<i>меню имеется, утверждено</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)	соблюдено
8	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	соблюдается
9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	удовлетворительно
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	сопровождают
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	Травма горячей водой отсутствует. Все исправно.
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Уборка проводится, рециркуляторы не используются.
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	Нашеется.

ВЫВОДЫ: Питание детей организовано в соответствии с заявленными условиями. Вкусно. Санитарные нормы соблюдены.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

04.09.2023г.

 Е.А. Чавская
 В.В. Мисюкова
 Н.Д. Андарова
 М.В. Симисенова
 А.М. Тютшикова