

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

Дата проведения проверки: «16» апреля 2024 г.

Время: с 14:00 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. Меньшикова Елена Владимировна
(ФИО проверяющего)
2. Коровак Елена Александровна
(ФИО проверяющего)
3. Синицына Татьяна Борисовна
(ФИО проверяющего)
4. Андреева Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
5. Тютюникова Юлия 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)	<u>Соблюдается</u>
2.	Питание организовано для учащихся классов:	<u>8А, 8Б, 8В, 8Г</u>
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<u>Имеется, соответствует</u>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	<u>Имеется</u>
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	<u>Вкусно</u>

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)	соблюдаются
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)	Все исправно, мытье осуществляется согласно
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Рециркуляторы напольные используются. Уборка проводится
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	имеется

ВЫВОДЫ: Питание организовано в соответствии с требованиями СанПиН 602/08.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

16.04.2014 г. Сест. Чеховских Е.А.
Медс. Шевшикова В.В.