

Администрация муниципального 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: « 17 » сентября 2025 г.

Время: 11-30 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 Владиславовна
(ФИО проверяющего)
2. Чеховских Елена Александровна
(ФИО проверяющего)
3. Андралова Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
4. _____
(ФИО проверяющего)
5. _____
(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>9А, 9Б, 9В, 9Г, 9Д, 9М, 11А, 11Б</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. Наше мнение - 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)	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)	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	Имеется

ВЫВОДЫ: Санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным. Питание учащихся соответствует всем нормам. Благодаря коллективу столовой, очень вкусно!

РЕКОМЕНДАЦИИ:

17.09.2025.. Мельникова Е.В. - Школьник
 Меховских Е.А. - Школьник
 Андранова Т.Д. - Школьник