

Администрация муниципального округа Среднеуральск Свердловской области  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –  
средняя общеобразовательная школа № 6  
с углубленным изучением отдельных предметов  
(МАОУ–СОШ № 6)  
624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Бахтеева, д. 25,  
тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: [ave\\_sol\\_6@mail.ru](mailto:ave_sol_6@mail.ru)

**АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МАОУ–СОШ № 6 с углубленным изучением отдельных предметов**

Дата проведения проверки: «05» 02 2026 г.

Время: 14:30 час.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

- Исламова Елена Викторовна  
(ФИО проверяющего)
- Мустакова Эльфия Феликсовна  
(ФИО проверяющего)
- Андреева Татьяна Дмитриевна  
(ФИО проверяющего)
- Тютюникова Юлия Михайловна  
(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)	Контроль, график и прием пищи соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	да, 2а, 2б, 3б
3.	Меню (соответствует /не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	соответствует
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	имеется
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	вкусно
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.)	удовл.
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 соблюдается 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:** Питание учащихся соответствует меню и всем нормам. Санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным.

**РЕКОМЕНДАЦИИ:**

М.В. Чумакова Е.В.  
 А.И. Метаско А.Р.  
 А.И. Андранота Т.Д.  
 А.И. Тугренишкова А.М.