

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. 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: « 06 » 02 2026 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. Вылегжанина Ксения Викторовна  
 (ФИО проверяющего)
2. Андралова Татьяна Дмитриевна  
 (ФИО проверяющего)
3. Дробинкина Наталья Алексеевна  
 (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>График, контроль и прием пищи соблюдается</u>
2.	Питание организовано для учащихся классов:	<u>9А, 9Г, 9В, 9М, 11А, 10А</u>
3.	Меню (соответствует / не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	<u>Меню 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)	Столовые приборы чистые
7	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	Температурный режим соблюден
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.
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	Сопровождает
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	Всё соблюдено, исправно
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрывания, 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:**

Взв. Вилегжаншина Ксения Викторовна  
 Директор Дробинкина Н.А.  
 ИИ Андранова Т.Д.