

Администрация муниципального округа Среднеуральск
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя
общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов
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

Дата проведения проверки: д« 30 » 04 2026 г.

Время: 14³⁰ час.

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

Комиссия в составе:

- Борисова Елена Александровна
(ФИО проверяющего)
- Сорокина Ольга Александровна
(ФИО проверяющего)
- Иванова Мария Ивановна
(ФИО проверяющего)
- Пурманова Анна 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:	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)	соблюдается

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	удовлетворительно
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	сопровожают
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	соблюдают
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рецеркуляторов 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:

И/ / Борисова ЕА
 Серг / О.В. Серикова
 И/ / Искрашото С.И
 И/ / Якушевская А.М.

Администрация муниципального округа Среднеуральск
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя
общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов
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

Дата проведения проверки: д« 30 » апреля 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:

1. Сердюкова Ольга Юрьевна
(ФИО проверяющего)
2. Борисова Елена Владимировна
(ФИО проверяющего)
3. Искоренкова Мария Ивановна
(ФИО проверяющего)
4. Тюришикова 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)	График, график и прием пищи соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	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)	очень 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)	соблюдается

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
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 оценивать удовлетворительным

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Серг / Ов Сергеева
 В/ / Бересова ЕА

М/ / Мокорникова С.У.
 Д/ / Ануреникова А.А.