

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« 10 » 05 2026 г.

Время: 9:30 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. Прохоркин Алексей Викторович
(ФИО проверяющего)
2. Семчук Борис Александрович
(ФИО проверяющего)
3. Труфанова Анна Викторовна
(ФИО проверяющего)
4. Патмашова Алла Сергеевна
(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)	соблюдается, график и прием пищи соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	1а, 1б, 3а, 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.)	удовлет.
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)	исправно 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	есть

ВЫВОДЫ: Наблюдениями установлено соответствие условий и всех помещений, санитарное состояние пищеблока, столовой, зала в целом удовлетворительное. Стенды обновлены, все в порядке.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Ин. Пресса 100
 Ин. Смирнов И.А.
 Ин. Журикова А.М.
 Ин. Фаттомова И.В.

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« 20 » 05 2026 г.

Время: 9:30 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. Вешук Марина Александровна
(ФИО проверяющего)
2. Тресем Елена Викторовна
(ФИО проверяющего)
3. Тедженникова Анна Михайловна
(ФИО проверяющего)
4. Патласова Александра Борисовна
(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>Контроль, график и прием соблюдаются</u>
2.	Питание организовано для учащихся классов:	<u>1А, 1Б, 3А, 3В</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>очень вкусно</u>
6	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует /не соответствует)	<u>соответствует</u>
7	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	<u>соблюдается</u>
8	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается /не соблюдается)	<u>соблюдается</u>

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	хорошо, удовлетв.
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)	исправно, 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 всем и всем нормам. Санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным. Питание очень понравилось, вкусно.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

✓

Мир Смирнов с.в. А.
 Кузнецов И.О.
 А.А. Андреева А.А.
 Ботт Боттманова Л.В.