

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. «15» 09 2026 г.

Время: 10.30 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. Карнаева Оксана Юрьевна
(ФИО проверяющего)
2. Трифимова Мария Михайловна
(ФИО проверяющего)
3. Климова Екатерина Владимировна
(ФИО проверяющего)
4. Тузинева 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 графика и приема пищи соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	3. А", 4. А", 4. Б", 4. В" 5. Б"
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/хорошо.
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 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. Питание замечательное, ставлю наилучшую оценку.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

 Медведева М.М.
 Карпасова О.Г.
 Тимова Е.В.
 Лущикова А.М.