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» 10 2026 г.
Время: 10:55 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. Черных Антонина Сергеевна
(ФИО проверяющего)
2. Каштанова Ирина Сергеевна
(ФИО проверяющего)
3. Яндалова Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
4. Плужникова Алина 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)	соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	5а, 5в, 6а, 6б, 6в
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)	соблюдаются
8	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается /не соблюдается)	соблюдается

9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	соблюдено
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 есть
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 вкусное

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Чер Черных А.С.
Кан Канаханова М
Анф Анфалова Т.Ф.
Анд Андреянова 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« 15 » октября 2026 г.
Время: 10:55 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 Андреевна
(ФИО проверяющего)
2. Хазипова Ольга Анатольевна
(ФИО проверяющего)
3. Плужникова Алина Михайловна
(ФИО проверяющего)
4. Мифтахова Татьяна Дмитриевна
(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
2.	Питание организовано для учащихся классов:	5а, 5в, 6а, 6б, 6в
3.	Меню (соответствует /не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	соответствует
4	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	перед обеденным залом 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	сопровождают
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	Смесители исправны, горячая и холодная вода есть, дозаторы с мылом есть
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рецеркуляторов для обеззараживания воздуха	уборка проводится
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	При обеденном зале имеется

ВЫВОДЫ: Питание учащихся соответствует меню, состояние пищеблока обеденного зала удовлетворительное, вкусно кормят

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Серг / О.В. Сергеева /

Каф / Назарова О.А. /

Инфальва Т.Р.

Бакутенкова А.М.