

**Департамент образования**  
**Администрация г. Екатеринбурга**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**Средняя общеобразовательная школа № 95 Екатеринбург**  
**620098, г. Екатеринбург, пр. Космонавтов, 65,**  
**тел/факс 8 (343) 330-37-77, 330-43-43, E-mail: [school95ekb@mail.ru](mailto:school95ekb@mail.ru)**

**Акт проверки**  
**питания в столовой МБОУ СОШ № 95**

Дата проведения проверки « 7 » сентября 2021

Время 11:15

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

Состав комиссии

1. Табак Елена Юрьевна
2. Лясова Анастасия Сергеевна
3. Дурново Марина Павловна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Проведена проверка школьной столовой МБОУ СОШ № 95

На момент проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результата проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, приема пищи - соблюдается /не соблюдается)	<u>соблюдается</u>
2.	Питание организовано для обучающихся классов	<u>организовано</u>
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	<u>соответствует</u>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	<u>соответствует</u>
5.	Органолептическая оценка блюда	<u>соответствует</u>
6.	Индекс несъедаемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	<u>съедено более 80%</u>
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	<u>соответствует</u>
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	<u>соответствует</u>
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока( внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	<u>соответствует</u>
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<u>удовлетворительно</u>

11.	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед	сопровождает
12.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец)	соответствует
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	нет
14.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	проводится
15.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	нет

Выводы:

Питание детей организовано в соответствии с нормами. Порядок и чистота в зале поддерживаются. Дети едят практически без остатка и с аппетитом.

Рекомендации:

Продолжать соблюдать санитарные нормы.

Члены комиссии:

1. Потапов Елена Юрьевна / Подпись
2. Лахова Анастасия Сергеевна / Подпись
3. Дуринова Надежда Павловна / Подпись
- 4.
- 5.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.  « 06 » « 11 » 20 21