

Департамент образования  
 Администрация г. Екатеринбурга  
 Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
 Средняя общеобразовательная школа № 95 Екатеринбурга  
 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 « 9 » 11.22

Время 8:45

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

Состав комиссии

1. Иванова С.А.
2. Буфрова М.А.
3. \_\_\_\_\_
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)	<i>соблюдается</i>
2.	Питание организовано для обучающихся классов	<i>организовано</i>
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	<i>соответствует</i>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	<i>есть</i>
5.	Органолептическая оценка блюда	<i>отлично</i>
6.	Индекс несъедаемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	<i>съедено 75%</i>
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	<i>соответствует</i>
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	<i>соблюдается</i>
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока( внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	<i>соблюдается</i>
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<i>удовлет.</i>

11.	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед	сопровождают
12.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец)	есть на кухне
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	обеспечивают
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	присутствует

Выводы:

Работа столовой удовлетворяет требованиям нормам и правилам. Всё чисто, тарелки чистые. Порции большие и вкусно. Фритензлей и заморозки нет.


Рекомендации:

Потребовалось бы видеть больше овощей в меню.

Члены комиссии:

1. Шадунова Л.А.
2. Буркова М.А.
- 3.
- 4.
- 5.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.  « 9 » 11 2022