

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 « 14 » апреля 2024 г.  
 Время 8:30

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

Состав комиссии

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

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

Выводы:

Еда теплая, вкусная.

Рекомендации:

Погреть сушилку

Члены комиссии:

1. Мельнико Е.С.

2. Рашимова М.З.

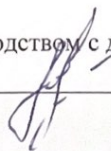
3.

4.

5.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.



«    »

20