

АКТ
проверки организации питания

г. Карпинск

«17» декабря 2025г

Объект проверки: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 6

Адрес: 624930, Свердловская область, г. Карпинск, ул. Куйбышева, д. 27

Организатор питания: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 6

Основание: обращение №321930586 Жулдыбиной Д.В., подано 15.12.2025 через ПОС ГосУслуги

Проверку организации питания в МАОУ СОШ№6 осуществляет рабочая группа по совершенствованию организации качественного горячего питания в образовательных организациях муниципального округа Карпинск в составе:

1. Евсева Лидия Леонидовна – заместитель начальника отдела образования администрации муниципального округа Карпинск;
2. Бирюкова Анна Николаевна – директор муниципального автономного учреждения «Сервисный производственно-технический центр»;
3. Одеменина Елена Николаевна – начальник отдела по организации питания муниципального автономного учреждения «Сервисный производственно-технический центр»;

Проверка организации питания в МАОУ СОШ№6 проводилась в присутствии: директора МАОУ СОШ№6 Терентьевой Надежды Сергеевны, а также заявителя - Жулдыбиной Дарьи Владимировны.

Результаты проверки организации питания в МАОУ СОШ№6

№№ п/п	Критерии проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие и использование мыла, полотенца, средств для дезинфекции рук при входе в обеденный зал	<i>имеется</i>	
2.	Наличие фактического меню на день, размещение меню в обеденном зале в доступном для обучающихся месте	<i>имеется</i>	
3.	Наличие журнала бракеража готовой продукции	<i>имеется</i>	
4.	Заполнен ли журнал бракеража готовой продукции в полном объеме (время приготовления пищи, время снятия пробы, органолептические показатели блюд, отметка о разрешении к выдаче, подписи членов бракеражной комиссии)	<i>заполнен</i>	
5.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>удовлетв.</i>	
6.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков)	<i>удовлетв.</i>	

	обучающихся, контроль педагогов во время еды)		
7.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	удовлетв.	отсутствуют подставки под столовые приборы на каждый класс.
8.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд: каша ассорти котлет и пюре	каша теплая, мягкая, без комочков котлет мягкий	
9.	Соответствует ли вес порций готовых блюд и температура подаваемых блюд санитарным правилам	соотв.	
10.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	да.
11.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	имеется.	
12.	Наличие раздела «Горячее питание» на сайте школы, его доступность	имеется.	
13.	Полнота и актуальность информации по организации питания, размещенной на сайте школы	имеется	
14.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	имеется	

Выводы и рекомендации Комиссии:

Питание обучающихся организовано в соответствии с санитарными нормами.

Рекомендуется организовать подставки под столовые приборы на каждый стол.

Подписи:









