

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 15.09.2021

Время проверки: 12<sup>30</sup>

Состав комиссии:

Гинимолова А.С. зам. директора по УВР - председатель  
Малкачев М.А. уч. нач. кн. зам. дир по УВР - член комиссии  
Лукьянова Е.А. бухгалтер - член комиссии  
Суров Л.С. проректор по общешк. работам - член комиссии

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.

Замечания и рекомендации по проверке:


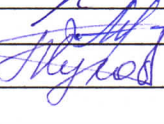


---

---

---

Члены комиссии:

Гинимолова А.С.  
Малкачев М.А.  
Лукьянова Е.А.  
Суров Л.С.

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 11.10.2022

Время проверки: 11:05

**Состав комиссии:**

Филимонова Л.С. зам. дир. по УВР - председатель комиссии  
Тюкачев А.А., уч. нап. к. зам. дир. по УВР - член комиссии  
Лукьянова Э.А., зам. дир. по УВР - член комиссии  
Суров Т.С., проректор общешк. ф-ка - член комиссии

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

---

**Члены комиссии:**

Филимонова Л.С.  
Тюкачев А.А.  
Лукьянова Э.А.  
Суров Т.С.

Л.С. Филимонова  
А.А. Тюкачев  
Э.А. Лукьянова  
Т.С. Суров



**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 18.11.2014г.

Время проверки: 12:45

**Состав комиссии:**

Акимовская А.С. зам. директора по УВР - председ. комиссии  
Тюкачев М.А. уч. ред. к.п., зам. дир. по УВР - член комиссии  
Лукманова Э.А. директор школы - член комиссии  
Суров П.С. предс. общешк. ред. комиссии - член  
комиссии

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.


**Замечания и рекомендации по проверке:**

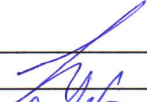
---

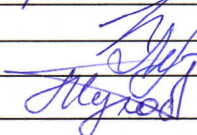
---

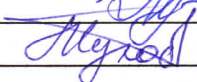
---

**Члены комиссии:**

Акимовская А.С. 

Тюкачев М.А. 

Лукманова Э.А. 

Суров П.С. 

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 09.11.2014г.

Время проверки: 10.10

**Состав комиссии:**

Филиппова А.С., зам. дир. по УВР - председатель комиссии  
Толкачева М.А., учёт. инв. к.л., зам. дир. по УВР - член комиссии  
Лужников Е.А., завхоз школы - член комиссии  
Суров П.С., премо. общешк. рег. комитета - член комиссии

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.


**Замечания и рекомендации по проверке:**

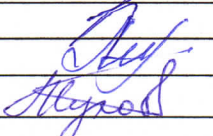
---

---

---

**Члены комиссии:**

Филиппова А.С. 

Толкачева М.А. 

Лужников Е.А.

Суров П.С.



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 08.02.2023

Время проверки: 12:50

Состав комиссии:

Гиммалеева Т.С., зам. дир. по УВР - председатель комиссии  
Макачев А.А., уч. нач. сек. зам. дир. по УВР - член комиссии  
Лукманов В.Н., директор школы - член комиссии  
Суров Р.С., крест. работник. дир. санитетна - член комиссии

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

---

---

---

Члены комиссии:

Гиммалеева Т.С.  
Макачев А.А.  
Лукманов В.Н.  
Суров Р.С.

ГМ  
АА  
ВН  
РС

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 15.03.23г.

Время проверки: 11<sup>05</sup>

**Состав комиссии:**

Пыльникова А.С. зам. дир. по УВР. член комиссии  
Мельникова И.А. уч. зав. сек. зам. дир. по УВР - член комиссии  
Мухоморова Т.А. бухгалтер Чекалова - член комиссии  
Суров А.С., пред. общешк. орг. комитет - зам. комиссии

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

---

**Члены комиссии:**

Пыльникова А.С.  
Мельникова И.А.  
Мухоморова Т.А.  
Суров А.С.

И.А. Мельникова  
Т.А. Мухоморова  
А.С. Суров



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 24.04.2023г.

Время проверки: 10<sup>10</sup>

Состав комиссии:

Гимматов А.С., зам. дир. по УВР - председатель комиссии  
Таскачев М.А., уч. нач. инк. зам. дир. по УВР - член комиссии  
Лукмев Е.Н., директор школы - член комиссии  
Суров А.С., председатель общешк. орг. комитета - член комиссии

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

---

---

---

Члены комиссии:

Гимматов А.С.  
Таскачев М.А.  
Лукмев Е.Н.  
Суров А.С.

*(Подписи)*

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ «Средняя общеобразовательная организация №30» г. Калуги  
(наименование организации)

Дата проверки: 17.05.2023

Время проверки: 10:10

**Состав комиссии:**

Гилемцова А.С. зам. дир. по УВП - председатель комиссии  
Макарова И.А. уч. м.к. тех. зам. дир. по УВП - член комиссии  
Луканова Е.А. руководитель школьного пищеблока - член комиссии  
Суров Г.С. крест. инспек. ф.р. пищеблока - член комиссии

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

---

**Члены комиссии:**

Гилемцова А.С. \_\_\_\_\_  
Макарова И.А. \_\_\_\_\_  
Луканова Е.А. \_\_\_\_\_  
Суров Г.С. \_\_\_\_\_

Акт  
Гилемцова