

АКТ № 1
контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г. о. Кинель
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 14.01.2026

Время проверки: 8.35

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

Комиссия в составе:

1. Дюков В.А. – ответ. за питание
2. Александров О.А. завхоз школы
3. Молчанов Н.В. – родитель 8 А кл.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	уточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Вывод :

Полностью приравнять работу столов и отомпирочно прилегающих помещений с 1-20 по 11-й класс уровню обслуживания. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Яшина И.С.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____/ Борова Г.А.
_____/ О.Д. Фирсова
_____/ И.В. Мамкина

АКТ № 2
контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г. о. Кинель
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.02.16

Время проверки: 10-30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

Комиссия в составе:

1. Т.А. Бонато - отв. за питание
2. О.А. Жигунова - завхоз школы
3. М.В. Кучер - родитель ученика

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответств.
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответств.
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответств.
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	уточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Вывод: Комиссией принято решение столовой и столовой перемены тарными инструментами с 1-го по 11-й класс уровню-но. Препараты и тарные инструменты со стороны проверяющих лиц.

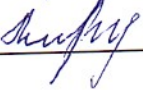
Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Яшина И.С.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

	И. Д. Бахов
	И. А. Герасимов
	И. В. Кузнецов

АКТ № 3
контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г. о. Кинель
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 5.03.26

Время проверки: 9.30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

Комиссия в составе:

1. О.А. Ферманова - завхоз школы
2. Т.А. Боното - ст.б.з.д. по питанию
3. Е.В. Кутасова - родитель 1А и 11А классов

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели всё
10	уточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождает
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Вывод: Комиссия приняла работу столовой и организаторов передела техники школьников с 8-го по 11-ый класс удовлетворительно. Вручил и делегировал со стороны проверяющих лиц.

Рекомендации:

Продолжить работу комиссии в установленном режиме.
(1 раз в месяц)

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Яшина И.С.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ / Е. В. Ткачев
_____ / О. А. Фиртеева
_____ / Т. А. Боното

АКТ № 4
контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г. о. Кинель
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 9.04.2026

Время проверки: 11.20.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

Комиссия в составе:

1. Т. А. Рафеева – директор ГБОУ.
2. Т. А. Велова – ответств. за питание
3. О. В. Афанасов – завхоз школы

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	непротмо не выявлено
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соотв. - да
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соотв. - да
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	уточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Вывод: комиссия признала работу столовой и организационно-хозяйственную деятельность с 1-го по 10-е мая более удовлетворительной. Предметный и денежный контроль со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

продолжить работу комиссии в таком же составе

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Яшина И.С.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

	И. Д. Рызов
	И. А. Бахов
	И. А. Кузнецов

АКТ № 5
контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г. о. Кинель
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 13.05.2026

Время проверки: 9.40.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

Комиссия в составе:

1. Т.А. Бонюк - ответств. за питание
2. В.П. Петров - директор ГБОУ
3. О.А. Чернышова - завхоз школы

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 8 п.г.т. Алексеевка г.о. Кинель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответств.
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответств.
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответств.
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	уточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Вывод: Комиссия приняла работу столовой и примерную перечень типовых исполнений с 9-10 по 11-б класс удовлетворительной. Фришбург и замечания со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

Нормативы работы в полном тел режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Яшина И.С.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

И.А. Бенко

И.П. Петров

И.Н. Пирямова