

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

« 01 » « Октябрь » 20 24 г.

Комиссия в составе: Защитиной Елены Владимировны

Вид питания обед

Время 13:30

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

Персонал в форме, головная уборах и перчатках
столы простирало и мыло при приеме пищи.

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное циклическое меню, а также «Книга отзывов и предложений»?

Ежедневное меню присутствует,
а циклическое меню и книги отзывов
и предложений нет

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

Младшие классы руки мыют но не сушат.
Старшие - мыть не мыют.

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объем остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Смотрела за 1А. Руки перед едой мыют,
но в основном вытирают об себе.
Второе блюдо хорошо, суп - примерно
на половину. Сейчас детям разложили во
второе, ложки не едят. Они не сосиски.
Каша в основном не едят

- Какие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порции блюда в тарелке (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Объём блюд слишком большой для начальной школы. Далеко для меня супа и риса. Мясо едим очень много. Школы мне говорят, что съедает или суп, или второе.

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Салатом воспитатель разложила по тарелкам, но дети его много ели. Он не до конца.

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

Объёмы примерно 30-40%. Количество гарнира можно было уменьшить.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратить внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

Суп был вкусный, кусочки курицы не слишком крупные, каша тоже хорошо порезана. Рыба смешанной и жёсткой, не доварена. В салате не хватало соли и солёных огурцов, масса. Кошачьи котлеты, в перу сладкий.

7. Оценка работы школьного буфета. В буфете очень много детей. Радуется, что там не только сок и печенье и чай. Там же продаётся вода. Также продаётся мороженое и другие сладости.

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.

Наблюдала там же за старшими классами, где и сейчас ели так же много. Суп, мясо и каша куриная хороша.

Предлагать уменьшить количество гарнира. Проверять количество соли в блюдах.

01.10.24 Знакомая И

Игорь

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

«11» октября 2024 г.

Комиссия в составе: Сиднева Н.Ф. (1.Б.класс)

Вид питания Обед

Время 12:40

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

Санитарное состояние обеденного зала
удовлетворительное, чисто, уютно. Персонал аккуратно
приветлив.

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное **циклическое меню**, а также **«Книга отзывов и предложений»**?

Да. Есть информационный стенд.
Информация ситуационная

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

Да. Дети моют руки. Есть мыло

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объём остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Дети едят с аппетитом. Блюда подают
горячими, суп, салат едят меньше.
Порции небольшие, и в целом в столовой
находится приятно. Нет неприятных
запахов.

- Какие блюда из предложенных пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порций в тарелках у учащихся (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Наибольшую популярность пользуются макарони, котлеты (вторые блюда), супы, выпечка. Объем порций соответствует.

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Салаты в небольшом количестве остаются, напитки все выпиты, супы и вторые блюда практически в полном объеме съедены.

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

В зоне грязной посуды отходов немного (салат, суп)

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратить внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

Все предложенные блюда (суп, макарони с котлетой и салат) приготовлены вкусно. Очень радует то, что дети-американцы едят разнообразный выбор блюд!!!

7. Оценка работы школьного буфета. Меню разнообразное, вкусное, выпечка в ассортименте. Дети её очень любят и едят.

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.

В целом по организации питания в столовой нет замечаний. Еда вкусная, порции большие, дети едят с аппетитом. Обслуживание в течение дня убирается персоналом своевременно и качественно. Хотелось бы попросить сократить количество столов за работу.

11.10.24 Озвонилена. Д.В. Сиднева Н.В.

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

« 16 » « ОКТЯБРЯ » 20 24 г.

Комиссия в составе: СМЛКИНА ЕЛЕНА СЕРГЕЕВНА

Вид питания ОБЕД

Время 12:35

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

ПЕРСОНАЛ ОПРЯТНЫЙ, СОБЛЮДЕНЫ САНИТАРНЫЕ НОРМЫ (СЕТОЧКА/ШАПОЧКА ДЛЯ ВОЛОС, РАЗДРУЖИТЕЛЬНЫЕ ПЕРЧАТКИ)

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное **циклическое меню**, а также «**Книга отзывов и предложений**»?

ДА, ПРИСУТСТВУЕТ

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

НЕ ВСЕ ДЕТИ МОЮТ РУКИ, ПРЕНДЕ ЧЕМ СЕСТЬ ЗА СТОЛ

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объем остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

ДЕТИ КУШАЮТ С УДОВОЛЬСТВИЕМ, ОСТАЮТСЯ В СЕРВИЗЕ, САЛАТЫ И СУПЫ

Судомошница Л.И. 16.10.24

- Какие блюда из предложенных пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порций в тарелках у учащихся (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

ПОРЦИИ ПО ОБЪЕМУ ОЧЕНЬ ХОРОШИЕ, ДАЖЕ БОЛЬШЕ
ДЕТИ ОСТАВЛЯЮТ ОБЩИ

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

ОСТАНЕТСЯ САЛАТЫ

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

СТАТКОВ СРЕДНЕЕ КОЛИЧЕСТВО

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратить внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

ВЫХОД ПРОДУКТОВ / ПОРЦИИ ОЧЕНЬ БОЛЬШЕ
ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА БЛЮД ХОРОШИЕ, ЯРКО ВЫРАЖЕННЫЕ
В МЕРУ СОЛЁНЫЕ

7. Оценка работы школьного буфета.

ДЕТИ ОЧЕНЬ АКТИВНО ПОКУПАЮТ СОК, КОКТЕЙЛИ
В ЗОНЕ БУФЕТА

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.

В ЦЕЛОМ ОЧЕНЬ ДОБРОЛЬНА РАБОТА ШКОЛЬНОГО
СТАВОВОС / БУФЕТА БЛЮДА В МЕНЮ РАЗНООБРАЗНЫ

Б. Олс, 1 ЕЛЕНА Е.С.

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

« 17 » октября 2024 г.

Комиссия в составе: Кисило Наталья Геннадьевна

Вид питания обед

Время 14:00 - 14:20

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

Хорошо, формы, голов.уборы в наличии, соблюдаются санитарные.

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное циклическое меню, а также «Книга отзывов и предложений»?

Меню на стенде на 17 и 18 октября, примерное циклическое и книгу отзывов и предложений не увидела.

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

Время совпадает с началом старших школьниц. Оперера у раковин не увидела - не соблюдают строго всего.

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объем остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Обед был у 6 класса, за столом их. Питание ели 4-5 лет, остальное съели в очередь в буфет. Из меню обеда дети хорошо оценили блинчики и сыр, плохо оценили котлету, салат - розовая не понравилась. Предпочли бы курицу котлету. На хорошо оценивали макароны в соусе. Оценка питания на 7 и 10. Блинчики гарнир - великовата, не доделаю. Еще они салатом, что "неудобно", что еду "перекачивает".

Ознакомлена 17.10.24

- Какие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порции блюда в тарелке (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

написала в предыдущем вопросе

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Да, остались салат

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

Есть, просит оценить лично.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратить внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

1. Омлет - нормально, можно добавить сал. огурец, т.к. капуста светлая.
2. Суп - вкусный, ~~н~~ отличный; телят, не горелый, нормальный.
3. Второе - Бульон - приготовлен обильно, но порции большие, можно меньше, т.к. супов всего не едят.
4. Картофель витаминный - не знаю съели, детям нравится.

7. Оценка работы школьного буфета. Большая очередь, берёт и бира и водку (популярно: кофе, запечёная, макароны по-флотски)

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания. Оценка - хорошо.

Конкретизировать для улучшения питания, по возможности мясо - прикорм куриному, дети его парированно лучше едят. Макароны по-флотски тоже только в буфете, но и в общем меню.

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

« 18 » « октября » 20 24 г.

Комиссия в составе: Тамбулова Наталья Сергеевна

Вид питания обед

Время 12⁴⁰

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

Чистый обеденный зал. Опрятный вид персонала.

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное циклическое меню, а также «Книга отзывов и предложений»?

Присутствуют

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

Да, соблюдаются.

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объём остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Дети сегодня кушали с удовольствием. Остатков пищи в тарелках мало. Все, кого я спросила, ответили, что обед вкусный.

Составитель: № 18.10.24.

- Какие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порции блюда в тарелке (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Запеканка пользовалась большей популярностью, чем суп. Объем порции блюда в тарелке соответствует заявленному объёму в меню.

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Практически не остаются.

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

В зоне грязной посуды достаточно мало отходов.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратить внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

Куриный суп и картофельно-мясная запеканка очень вкусные. Правильной для употребления температурой. Цена блюд соответствует их качеству.

7. Оценка работы школьного буфета. Буфет работает на высоком уровне: чистота, интерьер, разнообразие блюд, работа сотрудников.

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.

Замечаний по работе столовой и буфета нет! Большое спасибо за организацию и питание детей!

Палебулова И. Палебулова Н.С.

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

« 22 » октября 2024 г.

Комиссия в составе: Дураскина Мария Михайловна

Вид питания обед

Время 13:30

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

В столовой чисто, персонал одет в спецодежду персонал приветлив, помогают детям.

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное циклическое меню, а также «Книга отзывов и предложений»?

Присутствует контрольное блюдо, меню, книга отзывов и предложений

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

Частично, многие не моют руки.

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объём остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

многие сразу идут в бар, мало общих столов те, кто ест обед, съедают почти всё. Отходов мало.

Оценка комиссии

22.10.24

- Какие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порции блюда в тарелке (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Суп едят, плов едят, салат едят. Но многие сразу уходят в бар.

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Не выпитых напитков мало

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

Отходов мало

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратит внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

Очень вкусный обед. Суп + плов + салат + напиток.

7. Оценка работы школьного буфета.

В буфет не заходила, отсюда

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.

Лично меня устраивает всё

Мед. Пересилько В.В.

АКТ посещения школьной столовой

МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»

« 25 » октября 2024 г.

Комиссия в составе: Мироновой Лилии Александровны
Вид питания обед Время 13.30

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.

Чисто; персонал опрятной, в спец. одежде, надеты перчатки.

2. Присутствует ли на видном месте в зале ежедневное меню с указанием состава и выхода блюд, примерное циклическое меню, а также «Книга отзывов и предложений»?

Присутствует

3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?

Соблюдается

4. Оценка процесса употребления учащимися блюд текущего меню.

- С удовольствием ли кушают дети предложенные блюда? Что предпочитают, а от чего отказываются совсем? Примерный объем остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Дети с удовольствием съели салат, суп, макарона. Отказались от фрикаделек - тертеей, мясо красное, много влючечной, которое не перевариваются. 80% учащихся отнесли на отходо. Суп пловика съели учащиеся, пловика отнесли, пшени.
Обратила внимание, что многие учащиеся других классов невели суп, тертеей и отнесли в отходо.

- Какие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объём порции блюда в тарелке (визуально), заявленному объёму в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Кашей, салат, гарнир, суп дети кушали. К тертелям мясо как протёртую попробовали и оставили в тарелках. По объёму порции соответствуют.

- Остаются ли на столах и в каком объёме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Напитков мало осталось, не много салата.

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.

примерно 30%-40% в основном суп, мясное.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

(Оценка вкусовых качеств; замечания, если таковые имеют место быть. Обратит внимание на соотношение цены и качества предложенных блюд.)

По объёму порции соответствуют объёму в меню. Кашей тёплой вкусной, суп тёплой, но жидкий. Макароны тёплые. Котлетки-срриказдышки есть невозможны!!! цвет неестественный, мясо красное, очень много включений, не про-невываються, не вкусное.

7. Оценка работы школьного буфета.

Удовлетворительно.

8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.

Обратить внимание на качество продуктов для изготовления вкруток, котлет, а именно тертелей, котлет.

25.10.21 Виктория Фед.

Анна Меренкова