

АКТ посещения школьной столовой  
 МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»  
 « 8 » ноября 2024 г.

Комиссия в составе: Марина Игоревна  
Виноградова

Вид питания обед Время 13:30

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.  
персонал в фартуках и шапочках, в зале много
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?  
соблюдают, но не все
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 остатки не много

08.11.24

Ольга Игоревна

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

дети едят картошку, рис, макароны и кашу больше всего, именно из картошки, именно из паршиков

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

остается не все,剩菜剩饭

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.  
7

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню. (Оценка вкусовых качеств, замечания, если таковые имеют место быть).

макарон с котлетой - вкусно, картофельная салат - отличный, суп гороховый - очень вкусный!

7. Оценка работы школьного буфета.  
медленно, дети говорят что хлеба, кружки на речей

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

дети недовольны порциями, посуды много, просят

Ольга Игоревна

АКТ посещения школьной столовой

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

« 12 » ноября 2024 г.

Комиссия в составе: Медведева Ольга Александровна  
Вид питания обед Время 13<sup>00</sup> - 13<sup>40</sup>

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

Обеденный зал чистый, персонал в форме, маска и перчатки уборки присутствуют.

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 в зале находится на соответствующей стенде, книга отзывов и предложений имеется. Состав блюд и их выход соответствует <sup>выходно заявленному.</sup>

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

Правила личной гигиены преимущественно 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 едят мало. Салат и суп почти не кушают. Второе блюдо (мясо и рис) едят лучше. Много остатков салата. В среднем больше суп, меньше остатков второго.

Оформлена 12.11.24 Лог

- 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).

В период посещения столовой, обедающие дети предпочитают есть мясо и рис. Объем порции блюда в тарелке (визуально) соответствует заявленному 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).

✓ Салат остался почти весь.  
Напитки выпивают дети почти полностью.

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

✓ В пищевых отходах большое количество супа и салата.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

Цена и качество предложенных блюд соответствуют. Понравилось второе блюдо; соблюдён баланс по соли, мясо нежное, овощи хорошо проварены, не скисшие. Салат и суп понравились меньше. В супе много капусты (либо кашекаш, либо разморожен).

7. Оценка работы школьного буфета. Буфет хороший, внешний вид сотрудников соответствует, блюда (визуально) аппетитные. Дети предпочитают буфет.

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

Питание сбалансированное. Дети предпочитают второе блюдо.

Предложения: салаты из овощей (нарезка помидоры/огурцы без заправки (универсально)). Супы дети едят больше с макаронами либо овощные (но без капусты).

Минин, Медведев О.А.

АКТ посещения школьной столовой

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

« 19 » « ноября » 20 24 г.

Комиссия в составе: Томашева Анна Николаевна

Вид питания обед Время 13:25

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

Отлично (столовая чистая, персонал в форме, в моечных уборах, в перчатках)

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 присутствует

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

Дети моют руки под руководством учителя

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 съели почти все; весь суп, частично осталось второе, салат. Многие пьют напитки

19.11.24 Томашева Анна

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

2кл. суп съели с удовольствием  
остался винегрет и чуть пельва.  
Старшие дети едят пельв с удовольствием  
Порции большие, соответствуют заявленному объёму

- 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).

Винегрет остался, поведена напеченка  
не выпита

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

Примерно 30%

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

✓ Винегрет - 4 / капуста <sup>крупной</sup> неестественно, мало  
масла подсолнечной

Суп "Рассольник" - 5 (отлично, густой суп, с мясом)

Пельв из булгура - 5 (отлично, мясо мягкое, сочное,  
булгур сочный)

7. Оценка работы школьного буфета. Выбор блюд большой,

но в сапсаментно очереди, один работник  
не успевает в час пик.

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

Все хорошо, возможно разместить  
напеченку детям.

Тюша, Тюшашева

АКТ посещения школьной столовой  
 МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»  
 « 21 » ноября 2024 г.

Комиссия в составе: Васильева Анна  
Овчинникова

Вид питания обед Время 13.40

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.  
Обеденный зал чистый, персонал в перчатках, волосы убранны, все соответствует
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
3. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены до приема пищи?  
да, мыть руки
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).Всего порций выдано 200 порций. Дети едят с удовольствием. Отказываются от рыбы и картофеля. В тарелках остаются кусочки рыбы.

- Ккие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему? Соответствует ли объем порции блюда в тарелке (визуально), заявленному объему в меню? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).  
Сырные котлеты, картофель фри, курица жареная, салат овощной.
- Остаются ли на столах и в каком объеме не порционные блюда (салаты), а также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).  
остатки картофеля фри, салат овощной, сок.

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.  
Коробки на отходы, отходы в мусорные баки.
6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню. (Оценка вкусовых качеств, замечания, если отходы имеют место быть).  
Все вкусно, сытно, в порции нет лишнего, картофель не пережарен и не переварен, мясо и рыба свежие и сочные, хорошее качество сырья.
7. Оценка работы школьного буфета.  
в буфете все аккуратно, тарелки на вынос, чистота, продукты свежие, напитки вкусные!
8. Общие выводы, замечания и предложения по улучшению школьного организованного питания.  
Спасибо всем в школе за организацию питания.

21.11.24  
 Овчинникова Анна Васильева Анна

А К Т посещения школьной столовой

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

«22» ноября 2024 г.

Комиссия в составе: Ярослава Игоревна  
Сергеевна

Вид питания обед Время 13:30

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

Столы чистые, накрыто питание, все очень аккуратно. Персонал вежлив, приветлив, вприцен.

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?

Дети организовано мыют руки, гигиена 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).

С удовольствием кушают макаронами, гороховым супом, курицей, но все дети, в основном его уносят в отходы. Возможно только я встретил ее не любителей супа. В целом суп вкусный.

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

Дети хорошо едят макароны, плов, рис. Сейчас услышала от детей комментарий на своей коллеге, что она рождала внутри, они едят  
- Остаются ли на столах и в каком объеме не порционные блюда (салаты), а если есть также количество не выпитых напитков? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы)

Сейчас был салат капуста с огурцами. Кто то ест кто то нет, на столах не оставался

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

Отходов много, возможно из-за больших порций.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню. (Оценка вкусовых качеств, замечания, если школьники имеют место быть).

Порции очень большие, все очень вкусное. Возможно чуть бы подсолить блюда.

7. Оценка работы школьного буфета.

В буфете к 14<sup>00</sup> баночки лимонада не осталось.

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

Моя дочь перестала кушать на завтрак. Это можно бы рассмотреть и по поводу соли, может так же по вкусу.

22.11.24

Ярослава И Сергеевна