

А К Т посещения школьной столовой
МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»
«09» декабря 2014.

Комиссия в составе: Ганина Алексей
Рогинская

Вид питания обед Время 12.30-14.55

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

Хорошо

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

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 состоял из: котлеты -
рассоложин, картофель - отварная
картошка, курица, в сливочном соусе суп
заправленный плавленым сыром. Суп
по ученкам 3,8% суп, помешанный
приправе 80% фасоли. Суп прозрачный
и не блеклый. Гарнир были также

приготовлены скрученые, но не все
деликатесные, что обес-
печивает изысканный вкус.

- 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)

Обед начался с горячего
салата с курицей и овощами. Какое
блюдо понравилось конфетами
или скрученными крахмальными
кусочками не знаю.

- 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)

Да. В пустую осталась ка-
сса суп так как некоторые дети
закончили суп суп

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

Чувствительно (0,000)
не было

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

Оценка - Хорошо

7. Оценка работы школьного буфета.

Хорошо Улучша-
мись обережись не накоробляйся

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

Ребята мало едят с тем
что мало овощей. Это
также предполагается! сокращение
блюд меню для того чтобы исключить
их употребление.

Спасибо

Ганин АТ.

А К Т посещения школьной столовой
МАДУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»
«10» 12 2024 г.

Комиссия в составе: Мельгетов АВ (ЗВ)
Вид питания обед Время 12-15

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

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?
В основном дети моют руки и моют руки в напольных

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 едят разное, что то с удовольствием ест салат, но большинство не ест гарнир. Часто есть супчик, а из второго оставили яблочную пасху, когда это было много в тарелке

- 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).

Больше всего ели суп и рис. Обед был довольно сытным.

- 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).

Салат остался в больших тарелках. Напитков не осталось

5. Оценка общего количества пищевых отходов в зоне грязной посуды.
Отходов достаточно много

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

Суп вкусный, картошкой приправят перекусить. Много супа, рис чешского лучше и вкуснее

7. Оценка работы школьного буфета. Будет лучше если будет больше, более широкий ассортимент

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

Приготовление овощных салатов на базе картофеля, потому что это не вкусно, отвратительно. Так же не любят грибочки и капусту для салата.

Нет, Мельгетов АВ