

АКТ посещения школьной столовой
МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дятилева»
«09» декабря 2024

Комиссия в составе: Таняна Алексей
Турисваз

Вид питания обед Время 12.30-12.55

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: кот. кнорев - рассольник, кв. отварное - отварная гречка, курица, в сливочном соусе. Суп детям понравился но маленький. Салат по усмотрению 3, 3^я суп пожелали примерно 60% детей. Суп прожаренный, вкусный. Если же было такое

приготовлено вкусно, но не все дети полностью съели его, что объясняется многими факторами.

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).

Ссылка на меню: Визуально соответствует объему блюда. Какие блюда пользуются наибольшей популярностью, а какие дети совсем не едят, почему?

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 некоторых случаях сып. так как некоторые дети не едят некоторые из них.

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

не превышает (объем не большой)

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

Оценка - хорошо.

7. Оценка работы школьного буфета. хорошо. Услуги не оказываются.

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

✓ Дети жаловались, что в первое блюдо холодно. Это так. Предложение: готовить первое блюдо раньше, чтобы оно было горячим.

Алексей А.Т.

АКТ посещения школьной столовой
МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П.Дягилева»
«10» 12 2024 г.

Комиссия в составе: Медведева ЛВ (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 мыльной водой в ванночке.

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 едят салат, но большинство его не берет. Им нравится суп, из которого составили супчик, но они его тоже не берут.

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 им суп и рис. Объем визуально соответствует.

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 тарелках. Напитков не осталось.

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

Отходов довольно много.

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

Суп вкусный, понравился рис. Немного пережарен. Не очень много, рис немного жидкий и комочками.

7. Оценка работы школьного буфета. Буфет не посещали, поэтому не знаем.

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

Питание организовано нормально. Дети на переменах, потому что они тоже не едят, поэтому, что не любят, замечания и вопросы задают.

Медведева ЛВ

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

«11» декабря 2024 г.

Комиссия в составе: Александров, Наталья
Сергеева

Вид питания с/ед Время 12:40

1. Оценка общего вида и санитарного состояния обеденного зала для приема пищи, включая внешний вид персонала.
Чисто, стены чистые, сандежа
все по всем столам, накрыты в
форме.

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?
Раковина сама чистая, вода
теплая, сушится, полотенца.

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, больше всего
любят есть, все
и с/ед, все любят есть
много, вкусно.

11.12.24 Ознакомление

- 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 любят, с/ед

- 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).

Ничего не осталось
воду едят много

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

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

Кришинева хорошо
похвалила хорошо (сладкая)
все понравилась и по вкусу
хорошо

7. Оценка работы школьного буфета.

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

По меню есть замечания
нет

Александров

АКТ посещения школьной столовой
МАОУ Гимназии № 8 «Лицей им. С.П. Дагилева»
« 13 » декабря 2021 г.

Комиссия в составе: Зиренков Ксения
Барисов

Вид питания Завтрак Время 8:45

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

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, но крайней мере всем
наполняют мыльницу и
проходят через раковину

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).

Детей на завтрак мало
каши, бутерброд и творог
в первую очередь съели бутерброд
потом Творог и тогда кашу

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).

едят все, но кашу в последнюю
очередь порции полные, много

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).

Остается больше
половина каши
и полные

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

много чужих каш
зеп даже не пробуют

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

Вкусная каша, в меру сладкая
и соленая
зат все ценней эту кашу
батоны хешистая

7. Оценка работы школьного буфета. Все аккуратно
одежда красивая, работает,
одежда чист

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

В целом все хорошо

13.12.21 Озноконичев А.И.

АКТ посещения школьной столовой

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

« 17 » « декабря » 2024 г.

Комиссия в составе: Варжаник Анастасия Валентиновна

Вид питания Обед

Время 12:44

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

В столовой чисто, опрятно, столовые приборы очень быстро. Персонал в чистых халатах и чистых 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»?

Присутствует

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

При входе в столовую дети сразу моют руки мылом.

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 едят второе блюдо (рис) менее охотно суп, некоторые от супа отказываются (с перловкой). Салат (винегрет) едят неохотно. Либо едят, либо совсем отказываются. Порции достаточные, почти все съедается. Если ребенок ест это блюдо, то доедает до конца.

17.12.24 Ожогонина И.И.

- 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).

Наиболее популярны мов. Турция достаточно много намаз вкрутой, мясо. Вкрутой некоторые дети не едят, потому что не нравится.

- 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).

В основном остаются салаты, примерно 50%. Если дети постарше. 1-2 класса салаты почти никто не ест. Кашей вкрутой почти все.

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

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

В меню более сур с кетчупом, порция хорошая. Не пережарен, вкрутой, мясо шашлык. Мясо, мясо вкрутой, специи в меру, острых нет, что очень хорошо детям. Салат овощной, мясной в меру. Кашей вкрутой, не пережарен.

7. Оценка работы школьного буфета. персонал вежлив и в меру строг.

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

В меню более сур с кетчупом, порция хорошая. Не пережарен, вкрутой, мясо шашлык. Мясо, мясо вкрутой, специи в меру, острых нет, что очень хорошо детям. Салат овощной, мясной в меру. Кашей вкрутой, не пережарен. В буфете уборка не так оперативно, потому что дети с индивидуальными рационами. Буфетчик, Персик А.В. Принимать есть все что за ужином остаются.

АКТ посещения школьной столовой

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

« 18 » « 12 » 20 24 г.

Комиссия в составе: Владимирова Е. В.

Вид питания обед Время 12:50

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

Персонал в чистой одежде, посуда чистая.
Нет аллергиков.

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 всё выше
перечисленное.

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

По моему мнению, недостаточно, но это
индивидуально.

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).

Салат дети ели неохотно. У 3-5
классов вся еда осталась целая тарелка шариковых
молочков. Они полностью мало съели.
Второе блюдо съели полностью лишь
некоторые. Больше остатков на
тарелках рис.

18.12.24

Субанашкина Л. В.

- 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).

Визуально - вполне порционное
порции. Еда выглядит аппетитно.
Получе всего было съедено паровых
котлет.

- 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, видела несколько стаканов сока

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

На мой взгляд, отходов достаточно.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

По соотношению цена-качество, но
все блюда вполне качественно
приготовлены. Еда сухая, без
вкуса. Сух - то понятно из чего, ясно что
тесно кто там есть картошка.

7. Оценка работы школьного буфета.

По моему мнению,
можно сделать свои продукты (готовые
блюда) от зоны оказания перекуров.
Мне-е, это-то хотелось бы.

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

Всем работникам кухни,
спасибо. Я учавствовала два года
назад в дегустации еды в школе,
тогда казалось еда была значительно
лучше.

Ольга Владимировна