

АКТ посещения школьной столовой

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

«29» «сентября» 2025 г.

Комиссия в составе: Яворская Вероника Юрьевна

Вид питания обед

Время В. 40

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

5

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?

соблюдаются

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).

Блюда кушают, но не охотно - иногда даже не прикасаются к первым блюдам, либо съедают 1-3 ложки. Водное блюдо едят больше - оставляют остатки / тарелку.

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

Наибольшая популярность пользуется второе блюдо.  
Объем порций в тарелках 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).

не остаются. Каша не выпита.

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

отходы сортируются.

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 (рыбный) вкусный.

7. Оценка работы школьного буфета. 5

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

Замечаний нет.

Организатор И.И. Гурьева

Шкоф, Дворецкая

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

« \_\_\_ » 30 сент. 2025 г.

Комиссия в составе: 1 человек Белоусова В.В.

Вид питания Обед Время 13:40

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

Столовая чистая, пол, все раковины залиты водой.

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»?

Есть меню и книга отзывов.

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

Да, но сущинно очень плохо дует и дети с открытыми руками

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).

4 В суп - 60% съедены  
макаронны - 80% съедены  
мясо - 80% съедены  
компот весь вынесен.

- 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 хороши, даже больше.  
Суп едят меньше, чем в школе  
Блюда мясо съели почти все.

- 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).

Количество есть в норме.  
Суп остался у 30%.

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.)

Борщ отличный, но без мяса.  
Макароны с мясом замечательные  
Количество отличное

7. Оценка работы школьного буфета.

В обед очереди не было, дети активно смотрят ассортимент.  
Выбор блюд есть.

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

Еда хорошая, порции больше.  
Чистота в саду на поле у  
Яковлев. Сущинку раз замечать.  
Викторина ЛН

30 сентября  
2025

Ведущий: Бонусова А.В.



- 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 соответствуют заявленному  
объёму, мало едят дети 1-2 классы

- 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 много остаются

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

не много

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 очень вкусно, порции не  
маленькие

7. Оценка работы школьного буфета. быстро, очередь не  
большая

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

нет замечаний

Пономарева О.А.

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

« 19 » « ноября » 20 15 г.

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

Вид питания \_\_\_\_\_

Время 13.00

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

Всичко

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 объём остатков пищи в тарелках, которые уносятся в отходы? (Можно делать ссылки и указывать конкретные классы).

Мясо дети плохо едят.

остатки еды почти у всех большая порция

- 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).

Ничего не едят и ни  
сладкими все любят

- 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).

Остаются стакана с компотом

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

Остатки % 30

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

Все вкусно

7. Оценка работы школьного буфета. +

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

Еда вкусная, сладкая  
Делаю больше просто саорие всего  
привычки все дружно еду (фрагмент)

Ознакомилась с едой

Александров А.А.