

АКТ посещения школьной столовой

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

«19» «марта» 2026 г.

Комиссия в составе: Акимово Татьяна Игоревна 5.5.6
Председатель родительского комитета
Вид питания Обед 14:30 . Время _____

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

Удовлетворительно

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?

Не удалось убедиться

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).

Ответов мало. Дети кушают с удовольствием. Остатков пищи индивидуального приготовления

- 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).

Хрусти герши

- 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).

Почти ничего не остаётся

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

Зубовлетворительная

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

Заменяем всё. Очень вкусно!!!

7. Оценка работы школьного буфета.

Все отлично!!!

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

Все соответствует требованиям и стандартам питания. Коровоски.

Спасибо зав. и. Шк.

Волкова Т.С. Шк.

АКТ посещения школьной столовой

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

«20» «марта» 2016 г.

Комиссия в составе: Покимов Татьяна Игоревна

Вид питания Обед

Время 14:30

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

Завтра необходимо провести
внешний вид несоответствует требованиям

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 соблюдают правила личной гигиены

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 с удовольствием.
Отказываются от картошки фри
Сама еда вкусна и со вкусом

- 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).

Объём 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).

Остатки минимального салата и гарнира.

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

В зоне грязной посуды все хорошо, необходимо более тщательно утилизировать отходы.

6. Самостоятельная дегустация блюд текущего меню.

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

Требовалось еще лучше. Дегустация нормальная.

7. Оценка работы школьного буфета. Бюджет по меню.

В меню много народу во время перемены. Дети не все успевают.

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

1. Улучшить работу при заказе.
2. Улучшить связь между родителями и школой. По мере возможности.

В целом все удовлетворительно.

Ложников И. И.

АКТ посещения школьной столовой

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

« 24 » марта 2026 г.

Комиссия в составе: Рыжова Юлия Айраповна

Вид питания: обед

Время: 13:40

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

все чисто, опрятно

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).

дети кушают с удовольствием
в основном едят второе
суп (бел. ражоски) в основном не ели.
некоторые дети после обеда сразу идут
в душ при этом берут не только полотенце
но и тарелку или салатик

Оформили: Вал. Серьва

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

объем 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).

В большом объеме остался суп (картофельный) много осталось компота, джемы в основном там воду

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

отходов было достаточно, особенно много было у детей перчатки картошки, в более старших классах (например 4-е) уже не так 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 вкусно, объем порции достаточный

7. Оценка работы школьного буфета.

Большой выбор горячего, несколько видов салатов в обед из большого ассортимента практически ничего не осталось.

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

предложения по буфету: добавить количество выпечки, хот-догов, фрикаделек. Во второй половине дня после обеда в буфете очень мало позитива, дети нахорятся в школе до вечера и им негде куда-то пойти

Духова И.А. Рязань
24.03.2020г