

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 27.09.2021

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Приглашены:

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) Завтрак
соответствует двухразовому учебному меню (1 день)

2. Выпечка Будет кет.

3. Состояние помещения столовой На момент проверки
состояние обеденного зала соответствует требованиям:
пол, стены, стулья чистые. Места рядом чистые.
После каждого класса осуществляется уборка столов.

4. Внешний вид сотрудников Сотрудники одеты в фирменную
одежду, маски и перчатки используются. Все сотрудники
находятся в масках и в фирменной одежде.

6. Вкусовые качества блюд Макаронной кушковой формы, не разварен-
ные, не слипшиеся. Томатный соус, ароматный. Сыр
имеет приятный вкус. Все уверяется сладкий, сгущенный

крепости. Базон свежий молока. Лблики ~~сладки~~
Сладкое, витаминный вид красивом.

5. Рекомендации, пожелания *Следить за температурой блюд при
раздаче. Тщательно проверять состояние посуды и
кризоров. Неукоснительно использовать СМЗ!*

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. _____

6. _____

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством: 

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 21.10.2021

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Приглашены:

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) соответствует
цикл меню Зухарельскому меню: салат из свежих огурцов,
борщ, зразы, пюре, компот, хлебобакон.

2. Выпечка булочки нет

3. Состояние помещения столовой санитарное состояние удовлетво-
рительное

4. Внешний вид сотрудников все сотрудники в униформе,
в наличии шапочки, маски, перчатки.


6. Вкусовые качества блюд борщ: комфортной температуры,
насыщенный свекольный цвет, достаточное кол-во соли,
приятный вкус; пюре кремовой текстуры, равномерной

консистенции; зрачок розовые хорошо пропеченные, комнатной температурой; салат мелко нарезан, огурцы хрустящие, приятно на вкус; компот из яблок в меру сладкий, теплый, приятного розового цвета. Согласно контрольному взвешиванию вес блюд соответствует раскладке меню.

5. Рекомендации, пожелания соблюдать температурный режим блюд, систематически поддерживать чистоту и порядок в обеденном зале, обращать внимание и обеспечивать внешний вид товаров на соответствие требованиям и санитарным нормам.

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. _____

6. _____

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:

 *Иванов*

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 30.11.21

Комиссия в составе:

- 1.Коричева Н.А., и.о. зам. директора по УВР, председателя Совета по питанию;
- 2.Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
- 3.Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
- 4.Рейтузова Е.А, социальный педагог, член Совета по питанию.

Приглашены:

1.Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет) согласно утвержденному
двухраз. меню (обед): суп картофель. с рыбой, рис, котлета курица
салат из картофеля, каша из сухариков, хлеб/багет

2. Выпечка —

3. Состояние помещения столовой

Тол, поверхности столов, столки
разданы чистые.

4. Внешний вид сотрудников

все сотрудники в униформе
(форма чистая, внешний вид опрятный), все в масках
перчатках

6. Вкусовые качества блюд

Суп картофельный, соответствует т° подачи,
рыба в супе без костей. Котлета приготовлена в меру
соленая, рис хорошо проварен. Салат свежий, хрустящий

Компьютер измерил температуру при походе, нахождение, в меру, адекватно. Температуру измерил, светил

5. Рекомендации, пожелания Сделать выбор перед походом на стоянку. Подать заявки относительно температур. Контролировать систему.

Акт составили и подписали:

1. Коричева Н.А., и.о. зам. директора по УВР, председателя Совета по питанию; *Н. Коричева*

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; *А. Савина*

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; *И. Максимова*

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. *Е. Рейтузова*

5. _____

6. _____

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством: *Н. Николаев* / Николаев Н. /

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 16.12.21

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Приглашены:

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет))

соответствует двухнедельному циклическому меню (завтрак): каша пшеничная, чай, творожной пудинг, мандарины.

Посмотрели подготовленные продукты к празднику, даты сроков реализации соответствуют нормам, упаковка не нарушена, продукты готовы к употреблению.

2. Выпечка

Будет нет

3. Состояние помещения столовой

Состояние зала столовой соответствует требованиям, грязные поверхности, столы после классов обработаны.

4. Внешний вид сотрудников

Все сотрудники в форме, выглядят опрятно, в СИЗ

6. Вкусовые качества блюд


Каша умеренно сладкая, комфортной температуры, нежная консистенция. Мандарины без внешних изъянов, без повреждений; достают сладкий.

Тудин ~~е~~ имеет ярко выраженную молочно-пшеничную вкус, с приятным ароматом после вкуса.

5. Рекомендации, пожелания Производить продукцию в соответствии с требованиями, поддерживая соблюдение санитарных норм на высоком уровне.

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. _____

6. _____

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:



А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 21.01.2022

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А, социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности:

1. Карташева Светлана Андреевна
2. Тяги Ульяна Игоревна
3. Турикова Татьяна Владимировна

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет))

завтрак соответствует учебному двухкратному меню;
каша рисовая молочная булгуром с сыром, вареной
картошкой, багет, йогурт в индивидуальной упаковке.

2. Выпечка

Булгур с сыром

3. Состояние помещения столовой

Требований нет.
отсутствия салфеток на столах

4. Внешний вид сотрудников

Все сотрудники в форме,
средства индивидуальной защиты, форма
валяется открыто.

6. Вкусовые качества блюд каша вкусная, хорошая консистенция,
температура подачи контролируемая, порция вкусная,
базон свежий, сыр доброкачественный, нежирный.
Вопросы по вкусовым ощущениям у ребят. Обусловлены возрас-
том казенной кухни.

5. Рекомендации, пожелания Больше времени уделять на процесс
выбора в рамках разрешенных продуктов (конкурс кл. руководителей),
добавить салаты и по своей
составить на столе

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. Карташева С.А., Карташев

6. Туркина М.В.

7. Тычи И.И.

С актом ознакомлен зав. производством:

 Николаев

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От

18.02.2022

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общности:

1. Вдовина Елена Евгеньевна

2. Божан Вера Владимировна

3.

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) согласно уикендному двухразовому меню: суп картофельный с горохом, салат из свеклы с яблоком, гречка пшеном заправленное, макаронное, каша из гречки, мед/банан

2. Выпечка

бюджет снэки

3. Состояние помещения столовой

удовлетворительное, презентация не вызывает, поверхности чистые. Столовые приборы чистые, сухие. Посуда без сколов.

4. Внешний вид сотрудников


сотрудники в униформе, в СИЗ, внешний вид опрятный, сменная обувь.

6. Вкусовые качества блюд блюда комнатной температуры, в шире соленые, макароны не переваренные курица прожаренная. Итого комиссия вкусовыми качествами блюд удовлетворена.

5. Рекомендации, пожелания решить вопрос с сыднейками на детских едолах.

Акт составили и подписали:

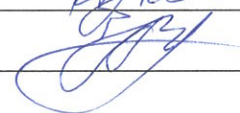
1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. Фроан Вера Владимировна 

6. Вдовина Алина Евгеньевна 

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:



А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 23.03.22

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности:

1. Белякова Мария Касимовна
2. Злотницкая Елена Александровна
3. Медведева Татьяна Александровна

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет))

согласно бухгалтерскому учетному меню:
каша геркулесовая, бутерброд с сыром, картофель
пюре, салат, яблоко свежее (заменили мандарины на
яблоко свежее)

2. Выпечка —

3. Состояние помещения столовой Все чисто, поверхности

вытерты, полы мытые

4. Внешний вид сотрудников Все сотрудники в форме,

средствах индивидуал. защиты, волосы убранные (шапочки),
чистая обувь

6. Вкусовые качества блюд Каша кукурузной консистенция,
комфортной температурой, один из зерен каши съедается
немного солоноватой. Батон свежий, довольно мягкий,
приятной мягкости. Кухонной утварью приятной,
немного свежизной (непривычно) на вкус. Сыр
с молочным вкусом.

5. Рекомендации, пожелания

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

5. Белякова М.К.

6. Плотникова А.А.

7. Леденева М.А.

С актом ознакомлен зав. производством:

И.А. Косов.

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 22.04.22

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности:

1. Жутовский Антон Валерьевич
2. Петров Дмитрий Игоревич
- 3.

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) завтрак
соответствует учебному меню: каша овсяная, омлет с овощами, макароны с сыром, салат, апельсины.

2. Выпечка —

3. Состояние помещения столовой соответствует норме, чисто, залеганий нет

4. Внешний вид сотрудников все сотрудники в униформе, нареканий и залеганий нет

6. Вкусовые качества блюд температура кондитерская у блюд,
сбалансированной вкус у каш и базок свежих,
отдельно свежие, правильного внешнего вида

5. Рекомендации, пожелания 1) обратить внимание на температурный
режим блюд во время приема пищи детьми;

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; *С.А.Л.*

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; *А.Р.С.*

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; *И.Г.М.*

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. *Е.А.Р.*

5. *Александр Дмитриевич Муромов* *А.Д.М.*

6. *Михайловский Антон Валерьевич* *А.В.М.*

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:

А.А.А. Акимов

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 29.04.22

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А, социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности:

1. Скворцова Анна Викторовна
2. Мартынова Дарья Алексеевна
- 3.

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет) согласно
двухнедельному циклическому меню (обед): суп
картофельный с горохом, салат из свеклы с яблоком,
фрие из картофеля, макарона, напиток из брусники,
хлеб/багет

2. Выпечка

3. Состояние помещения столовой чисто, полы убиты,
поверхности столов чистые, все средства
гигиены на входе присутствуют

4. Внешний вид сотрудников все сотрудницы в униформе,
средства личной гигиены

6. Вкусовые качества блюд нужно относительно кол-ва соли в супе и свежее разделились у представителей разных комитетов, жидко/растол, светлый, дружный. напиток сладковат, хотелось бы более кисловатый вкус,ophile итд вкусное

5. Рекомендации, пожелания следить за температурой подачи блюд, по возможности, включить будущую продукцию.


Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. Скворцова А.В. 

6. Мартынова Д.А. 

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:



А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 18.05.22

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности: 5. Сажова Вера Федоровна, воспитатель группы продвинутого дня

1. Кудрешова Оксана Аркадьевна
2. Морозова Екатерина Сергеевна
3. _____

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) соответствует
двухнедельному циклическому меню (завтрак): каша
геркулесовая молочная с маслом сливочным, бутерброд
с сыром, корейский салат, батон, мандарины свежие

2. Выпечка _____

3. Состояние помещения столовой состояние удовлетворительное,
после приема пищи производится уборка столов и пола по
с применением дез. средств. Лобуза после приема ^{необходима}
пищи учащиеся самостоятельно убираются со столов и
отправляются на мойку.


4. Внешний вид сотрудников все сотрудники в спец. форме,
перчатках, внешний вид опрятный


6. Вкусовые качества блюд Каша жидкая, без комочков, нежная по
текстуре; бабкок и сыр мягкие, светлые; мангольди ароматные,
мисо не имеет запаха от копчения, уровень жирности не
обнаружено, на вкус сладкий.

5. Рекомендации, пожелания Поддерживать качество питания на
высоком уровне.


Акт составили и подписали:


1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. Сажина В.Ф., воспитатель группы продленного дня 

6. Кудряшова О.А. 

7. Морозова Е.С. 

С актом ознакомлен зав. производством: 

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 20.05.2022

Комиссия в составе:

1. Варвешна Алина Евгеньевна
2. Мишаева Юлия Михайловна
3. Мамкина Мария Григорьевна
4. Климушкина Екатерина Александровна

Представители родительской общности:

1. _____
2. _____
3. _____

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет) _____

Суп с макаронами
жаркое по-домашнему со свиной
котлетой и свежими яблоками
огурец свежий
хлеб, батон

2. Выпечка _____

3. Состояние помещения столовой Средний уровень

смет. оценке одного из поваров.
обнаружены пятна на пароконвектомате в
значительном количестве

4. Внешний вид сотрудников средний уровень

смет. оценке одного из поваров (повар
не в поварской форме)

6. Вкусовые качества блюд Суп куриный, наваристый
Маркое, нежкое, вкусное ^{для одного родителя пережжено} для другого - нежжено.
Комнат куриный
вырез светлый, хрустящий, нежкоричневого цвета
для одного родителя неж куриной, для другого - куриной.
Хлеб, батон светлый.

5. Рекомендации, пожелания предлагаю отпустить
нарезку овощей.
назначено рекомендовать кассово
вотники и сметану, проверить
переконники, убрать свой нам
потомлений родителей внести изменения в меню
(картофель, картошка и картошка)

Акт составили и подписали:

1. Вдовина Анна Евгеньевна
2. Михайлова Мария Григорьевна
3. Михайлов Юлиа Михайловна
4. Реймузова Екатерина Александровна
5. _____
6. _____
7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 25.05.2022

Комиссия в составе:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию;
2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности:

1. Кубульская Елена Александровна
2. Елизарова Наталья Сергеевна
3. Петров Дмитрий Игоревич

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет) согласно
двухнедельному циклическому меню (завтрак): макароны с
сыром, огурец свежий (заморожено), батон, каша с
молоком, апельсин свежий.

2. Выпечка —

3. Состояние помещения столовой чистое, беспорядка не возникает.


4. Внешний вид сотрудников сотрудники в униформе,
внешний вид опрятный

6. Вкусовые качества блюд температурной режим соответствует в
норме, макаронное переваренное вкусом, огуры
свежий, хрустящий сыр вкусной, макаро со слив
орноо представителю - не вкусно, со слив звук хруст
представитель - приятное, но на вкус сладковатый

5. Рекомендации, пожелания внести корректировку в меню
согласно пожеланиям родителей об исключении
кофеиновой напитки и заменить колбасой из сушеных
заменив ошмет с маржовкой

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А., зам. директора по УВР, председатель Совета по питанию; 

2. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию; 

3. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 

4. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию. 

5. 

6. 

7. 

С актом ознакомлен зав. производством: 