

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 16.09.2022 г.

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, представитель 4 "Б"
2. Шури Аниса Андреевна, представитель 4 "Д" кл.
- 3.

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) согласно меню:
каша молочная овсяная с маслом сливоч., бутерброд
с джемом, картофельный паштет, яблоко свежее

2. Состояние помещения столовой чисто, замечаний не возмущается,
поверхности столов чистые, уборка по мере времени
мыши осуществляется своевременно

3. Внешний вид сотрудников все сотрудники в униформе,
маски, перчатки присутствуют, форма опрятная,
чистая


4. Вкусовые качества блюд каша вкусная, жареная
консистенция соответствует меню; булка
свежая, джем хорошего качества, яблоки имеют
приятный внешний вид, сочные, сладкие,
яблоко соответствует весу по меню,

каждый завтрак вызывает сомнения для детского меню, но соответствует требованиям к качеству

5. Рекомендации, пожелания обратить внимание на меню, напитки стоны зрения вкусовых пристрастий детей. Обратить внимание и контролировать температурной режим блюд.

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. Шурт А.А. 

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством: 

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 30.09.2022 г.

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;

Представители родительской общественности:

1. Зеленина Виктория Александровна, представитель 2 «Б» класса;
2. Радченко Ирина Владимировна, представитель 4 «А» класса;
3. Малышева Инна Александровна, представитель 4 «Б» класса;
4. Харитоновна Александра Сергеевна, представитель 4 «В» класса.

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) согласно ужиному
меню (обед): суп картофельный с рыбой, птица тушеная,
шоре картофельное, икра морковная, хлеб бабон,
кисель из клюквы

2. Состояние помещения столовой

удовлетворительное,
обратил внимание на чистоту вентилей и
вентиля бодроба

3. Внешний вид сотрудников

удовлетворительное, обратил
внимание на чистоту одежды, сотрудники в
униформе, сиз и т.д. отсутствует

4. Вкусовые качества блюд

суп вкусный, второе блюдо:
картофельное шоре, моркови, икра вкусная не
буживает, икра разделена по порциям
подливкой, бабон, чай свежий, кисель вкусный,
натуральный вкус квас.


5. Рекомендации, пожелания Организовать генеральную уборку с тщательной вытиркой, возможно приобретение новой посуды (мнение одного члена комиссии И.В. Радченко)

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. Зеленина Виктория Александровна, представитель 2 «Б» класса; Зеленин Герман Викторович 

5. Радченко Ирина Владимировна, представитель 4 «А» класса; 

6. Малышева Инна Александровна, представитель 4 «Б» класса; 

7. Харитонова Александра Сергеевна, представитель 4 «В» класса. 

С актом ознакомлен зав. производством: 

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 12.10.2022 г.

Комиссия в составе:

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

Представители родительской общественности:

1. Плетенец Ирина Витальевна, представитель 1 «Б» класса;
2. Горскова Олеся Александровна, представитель 2 «В» класса;
3. Киселева Елена Ивановна, представитель 3 «Б» класса;

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет)) согласно меню
меню (завтрак): суп молочный, с макаронными
изделиями, салат, каша, вареники, апельсины
и сметана

2. Буфет представлен в ассортименте; не работает
во время завтрака, но представленной продукцией
вопросов нет






3. Состояние помещения столовой внутри дуэта чистой,
поверхности пола и стен чистой, убранный

4. Внешний вид сотрудников все сотрудники в СМЗ, форме,
форма аккуратная, чистая

5. Вкусовые качества блюд Суп молочный с сырными соми, макаронами в супе не разваренные, вид приятный; бабы светлые. Ароматом светлым; каша с маком соответствует требованиям, но немного рыхло у горлов комиссии диетологов, много молока (не влиять вкус молока), бабы светлые, вкусное, рассыпчатое

6. Рекомендации, пожелания контроль со стороны классного руководителя по взятую порцию, дисциплине в столовой

Акт составили и подписали:

1. Савина А.Р., и.о. зам. директора по УВР, председателя Совета по питанию; 
2. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию; 
3. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию; 
4. Плетенец Ирина Витальевна, представитель 1 «Б» класса;
5. Горскова Олеся Александровна, представитель 2 «В» класса; 
6. Киселева Елена Ивановна, представитель 3 «Б» класса. 

С актом ознакомлен зав. производством:



А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 25.10.2022

Представители родительской общественности:

1. Киселева Елена Ивановна
2. Межерякова Светлана Николаевна
3. Коваль Анастасия Вячеславовна
4. _____
5. _____

1. Ассортимент представленных блюд:

Представленное меню разнообразно.
Суп идеальной в и консистенции.
Своими приготовленные отличия;
Вкус супа отлично сбалансирован
и приближен к домашнему.

Вторые порадовало прекрасной
поджаркой в соусе, рис приготовлен
в соев. с корнелии, овощи свежие

2. Буфет ↓ Хлеб и булочки светайшие!

Задают разнообразие салатов, свежие!
очень аппетитная выпечка, собствен-
ного производства.

Кашпорт отличивый, приятной
нейтрально-сладкий вкус!

3. Состояние помещения столовой Столбы между

полочками учеников в идеальном
состоянии. Пол и остальные поверх-
ности абсолютно чистые. Приятный
запах свежеприготовленной еды!

4. Внешний вид сотрудников: определенный, соответствует
требованиям, средства индив. защиты
присутствуют.

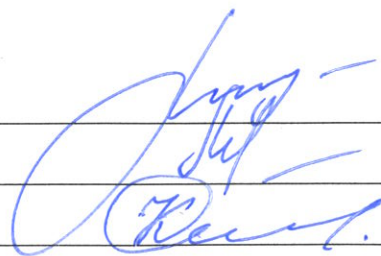
6. Вкусовые качества блюд описаны в пункте 1!

Пункт 1: представлено 1 блюдо
2. рис с морковкой и огурцом
3. кашкот
4. салат и булка

5. Рекомендации, пожелания

Акт составили и подписали:

1. Киселева Е.М.
2. Мещерякова Е.Н.
3. Коваль А.В.
4. _____
5. _____



С актом ознакомлен зав. производством:



А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 30.11.2022

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.Т., медсестра, член Совета по питанию
- 4.

Представители родительской общественности:

1. Торжкова Алла Александровна, 2„В“ класс
2. Олимпиева Дарья Андреевна, 2„Г“ класс
3. Леденева Татьяна Анатольевна, 2„Б“ класс
- 4.
- 5.

1. Ассортимент представленных блюд:

Согласно учебному меню: суп-пюре из рапных овощей с гречками, пюре картофельное, котлетки рыбные, салат „стелной“ из рапных овощей, хлеб/батон, напиток из смеси сухофруктов.

2. Буфет учтена рекомендация по кол-ву сладких напитков, представлена разнообразная продукция.

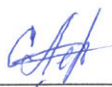
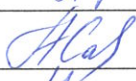

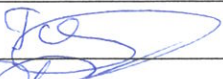
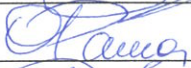
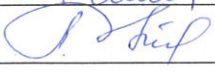
3. Состояние помещения столовой уборка после праздника осуществлена, поверхности столов чистые

4. Внешний вид сотрудников соответствует требованиям,
сотрудники в СМЗ, административных зданиях. Элегантный вид.

6. Вкусовые качества блюд вкусовые качества блюд соответствуют
требованиям и ожиданиям; море нежное, в меру соленое,
без "комочков" и лишней консистенции; суп-пюре вкусный,
комфортной температуры; котлеты прожарены
с хрустящей корочкой; зренки хрустящие;
хлеб свежий; напитки вкусные, наваристый,
с приятной кислинкой

5. Рекомендации, пожелания рассмотреть возможность замены
в меню корейского (японского) питания, в качестве
предложения к рассмотрению; добавить в производство
блюда Натки у сукозуктов в индивидуаль
упаковке.

Акт составили и подписали:

1. Левадная С.А. 
2. Савина А.Р. 
3. Макимова И.Т. 
4. Торцова О.А. 
5. Ошминева Р.А. 
6. Легенева М.А. 
7. _____
8. _____

С актом ознакомлен зав. производством:

 Иванов

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 30.01.2023 г.

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

Представители родительской общественности:

1. Плещину Ирина Витальевна 10 класс
2. Копцова Ирина Александровна 12 класс
- 3.
- 4.

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет) согласно
циклическому меню (6 дней, завтрак): каша и рис с
облоками, бургер с сыром, салат, чай с сахаром, пельмени,
апельсин, свинина

2. Буфет предоставлен в буфете фирменное свиное разнообразная
сладкая продукция выпечка. Углекислые напитки - морс,
хлебочки чай в чайной буфетке, вода (буфет по времени
набрана работа буфета)


3. Состояние помещения столовой Все соответствует требованиям,
сделан анализ, уборка производится после каждого
класса


4. Внешний вид сотрудников все сотрудники в СМЗ форме,
швейной обуви. Форма чистая, внешний вид опрятный.
Форма обвешенная


5. Вкусовые качества блюд Каша вкусная, соль/сахар в норме,
внешний вид приятный, без комочков, нежная однородная.
Бульон/брод — суп ароматного вкуса, светлый, легкий, аром.
Светлый бульон светлый, сочный, приятный внешний вид,
нежные, целые, ароматные


6. Рекомендации, пожелания Поддерживать работу на таком
же 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. Копилова Ирина Николаевна 

5. Тютюмова Ирина Викторовна 

6.

7.

С актом ознакомлен зав. производством:



А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 03.03.2023

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. Макшинова И.Т., педагога гимназии, член совета по питанию
4. Рейтузова Е.А., социальной педагог, член совета по питанию

Представители родительской общественности:

1. Киселева Елена Ивановна 3-Б
2. Мещеряков Светлана Николаевна 3Б.
- 3.
- 4.
- 5.

1. Ассортимент представленных блюд:

Согласно утвержденному меню: салат картофельный с морковью, ч. зелень, горошек, рассольник Ленинградский со сметаной, котлеты рыбные, пюре картофельное, хлеб/вагон, напиток из клюквы протертой с сахаром

2. Буфет в ассортименте салатов, напитки в индивиду. упаковках, сладкая продукция


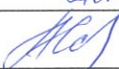



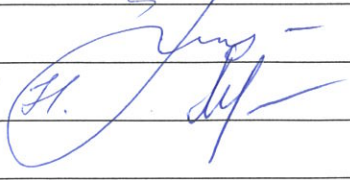
3. Состояние помещения столовой не возмущает нареканий, все чисто, убрано


4. Внешний вид сотрудников все сотрудники в форме, средства индивидуальной защиты, внешний вид соответствует требованиям

6. Вкусовые качества блюд сбалансированный, насыщенный вкус у рассольника; суп имеет насыщенный вкус, без комочков; хлеб/батон свежие; котлета прожарена, жареный картофель рыхлый вкус

5. Рекомендации, пожелания не считать качество супа тощим супом, поддерживать санитарное состояние обеденной зала на том же уровне.

Акт составили и подписали:

1. Левагина С.А. 
2. Савина А.Р. 
3. Максимова И.Т. 
4. Рейгузова С.А. 
5. Киселева Е.У. 
6. Мещерякова С.Н. 
7. _____
8. _____

С актом ознакомлен зав. производством: 

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 21.03.2023 г.

Представители родительской общественности:

1. Киселева Елена Ивановна, 3-Б
2. Вашанидзе Руслан Михайлович, 3-А
3. _____
4. _____
5. _____

1. Ассортимент представленных блюд:

Молочная рисовая каша с молоком/маслом
пудинг из творога (запеченный) + суфлежка
батоном кареткой
чай с лимоном
йогурт н.д.ж. 2,5%

2. Буфет представленные сладости в соответствии с прейскурантом.

3. Состояние помещения столовой отличное. Чисто, светло, приятный аромат.

4. Внешний вид сотрудников соответствует всем требованиям.

6. Вкусовые качества блюд Рисовая каша: воше
всегда пошла. Непенной молочной вкусе
с потками слив. масла. Чудесное
сочетание сахара и чистоты
чай в идеальной балансе кислинке
и сахара. Тудки великолепен,
отличная структура и консистенция.
Домом свежайшим.
доури в меру сладкой.

5. Рекомендации, пожелания порционирование
блюда на завтрак.

Акт составили и подписали:

1. Киселева Елена Ивановна
2. Вантанина Олеся Михайловна
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлен зав. производством:

И.И.И. Иванова

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 05.04.2023 г.

Комиссия в составе:

1. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
2. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
3. Рейтузова Е.А, социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общешественности:

1. Лукашечко Тагана Эвсеевна 2^а
2. Жилино Жанна Арнаурьевна 4^а
3. _____
4. _____

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет) согласно
ежедневному двухнедельному циклическому меню (3 день)-
выборка: каша молочная жидкая из муки и риса,
бутерброд с сыром, каша, пельмени, салат, апельсины
свежие

2. Буфет работает с обеденного времени, в нем
представлены напитки в индивидуальной упаковке (в большом
ассортименте), пельмени, булочки, блинчики и др.


3. Состояние помещения столовой убрано, чисто, после приема
пищи осуществляются своевременные уборки


4. Внешний вид сотрудников все сотрудницы в униформе,
волосы убраны (заплетены), чистая обувь


5. Вкусовые качества блюд Батон и сыр свежие; каша пшеничной
консистенции, в меру сладкая, приятный вкус. нежное
вкусовое пюре, анжуйский свежий, армянский, сладкий,
внешний вид, привлекательной

6. Рекомендации, пожелания Следить за своевременностью
качества блюд

Акт составили и подписали:

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

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

3. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию; 

4. Жилина Э.А. Зав

5. Луканович Р.В. Зав

6. _____

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством: 

А К Т

ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ по адресу: ул. Казанская, 48

От 11.04.2023

Комиссия в составе:

1. Савина А.Р., педагог-организатор, член Совета по питанию;
2. Максимова И.Г., медсестра Гимназии, член Совета по питанию;
3. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию.

Представители родительской общественности:

1. Горскова Олеся Александровна, 2 "Б"
2. Савинова Рузалия Александровна 2 Г
3. Мегечёва Татьяна Александровна 2Б
4. _____

1. Ассортимент представленных блюд (разнообразный (нет))

Согласно ежедневному меню горячее питание (7 день) обед: суп картофельный с бобовыми и грибами, филе курицы запеченное, макаронные изделия, витаминный салат, хлеб/батон, сок

2. Буфет

в наличии много напитков в буфетной зоне, сладкие продукты в буфетной зоне

3. Состояние помещения столовой

все рабочие поверхности стерильны, зона приема пищи, зона приема пищи.

4. Внешний вид сотрудников

все сотрудники в униформе, СИЗ, форма чистая, опрятная

5. Вкусовые качества блюд вкусной суп, как дома; макароны
не разваренные, овощи в салате свежие, салат сочной
вкусовые качества представленных блюд соответствуют
требованиям и ожиданиям, у сока насыщенный
апельсиновый вкус

6. Рекомендации, пожелания Смирить за шпатель сантехника
при входе в столовую (поставить для рук)

Акт составили и подписали:

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

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

3. Рейтузова Е.А., социальный педагог, член Совета по питанию;

4. Торикова О.А.

5. Савинова Р.А.

6. Медведева И.И.

7. _____

С актом ознакомлен зав. производством:

Иванов