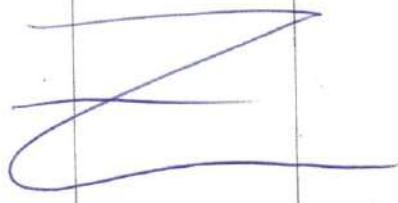


Акт посещения школьной столовой

Дата 3.02.2025

Время посещения школьной столовой

10 35 - 10 55

1	Проверить	Оценка блюд			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие десятидневного меню согласованного с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	Без замечаний
2	Наличие фактического меню на день	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	Без замечаний
3	Наименование блюд по меню	1. Салат из моркови с яблоками, капуста сырая, рапсов. & гречихины. 2. Суп картоф. & бобовыми, маринов. огур. 3. Рыбная воздушная корочка, салат апельс.			
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
5	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	43°С
6	Полновесность порций	полновесны	неполновесны	указать вывод по меню и по факту	Вкусно по факту соответствует меню
7	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	23%
6	Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовл.	
	Ваши предложения/пожелания/комментарии				

Члены комиссии:

Кутанова Т.С.

ФИО



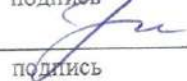
подпись

« 3 » 02.25

дата

Кирякова И.П.

ФИО



подпись

« 3 » 02.25

дата

Ответственный за организацию питания

Серикова С.С.

ФИО, должность



подпись

« 3 » 02.25

дата

Уполномоченное лицо организации питания

ФИО, должность

подпись

« »

дата

**Акт посещения школьной столовой (I корпус)**

Дата 07.02.2025

Время посещения школьной столовой 9:40-9:55

№	Проверить	Оценка блюд			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие десятидневного меню, согласованного с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	размещено без замечаний
2	Наличие фактического меню на день	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	соответствует
3	Наименование блюд по меню	Салат из моркови с яблоками, вареники с вареной картошкой, чай, хлеб, лимонный кофе			
	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	71°С
	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
6	Полновесность порций	полновесны	неполновесны	указать вывод по меню и по факту	полновесны, соответствуют по меню и по факту
7	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	25%
8	Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	вкусно
9	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовл.	отлично
10	Ваши предложения/пожелания/комментарии				

Члены комиссии:

Ришер Ж.С.

Ф.И.О.

Ришер

подпись

«07» 02.2025

дата

Дубская А.Е.

Ф.И.О.

Дубская

подпись

«07» 02.2025

дата

Ответственный за организацию питания

Хрусталева Ж.С.

Ф.И.О., должность

Хрусталева

подпись

«07» 02.2025

дата

Уполномоченное лицо организации питания

Ф.И.О., должность

подпись

дата