АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «13» декабря 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): Макароны, булк, сыр, чай, биойогурт

3. Общая оценка качества блюд:

4. Замечание по качеству: Слишком сладкий чай

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) Выделяется одна

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: Всё в порядке

7. Работа буфета:

8.Выводы:

9.Предложения: Вместо двух напитков, добавить белок

10. **Ф.И.О.** Черкашина Виктория Павловна **ПОДПИСЬ**

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «16» октября 20 26 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): Индейка по-мексикански, бургур с овощами, огурец. чай.

3. Общая оценка качества блюд: 5.

4. Замечание по качеству: — " —

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) 5.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 5.

7. Работа буфета: Во время нашего прихода, ассортимент был не большой

8.Выводы: Дети говорят не вкусно. Бургур-крупа на любителя даже не притронулись, а из-за ладливых не стали есть мясо.

9.Предложения: Оставить все как полагается по Сан-пин нормам. Всем не угодить.

10. **Ф.И.О.** Куламина Алена Юрьевна

ПОДПИСЬ

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «16» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): 1) шрейка по мексикански (1)
2) бургур с овощами / огурец свежий 180/40
3) компот из кураги – Дали чай черный с сахаром.

3. Общая оценка качества блюд: 4

4. Замечание по качеству: – чай очень сладкий
– крупа слипшаяся без масла.
– блюдо теплое – дети подошли и сказали, что холодное.

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) 5

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 5

7. Работа буфета: был только салат оливье, подже вынесли крупасаны, и булочки и мафины

8.Выводы: К нам подошло много детей, которые сказали, что невкусно – им не нравится подлива!

9.Предложения: 1) делать меньше подливы
2) не класть сахар в чай
3) Добавлять сливочное масло в крупы.

10. **Ф.И.О.** Глазырина Л.Е **ПОДПИСЬ**

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию _____

Зав. Производством _____

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «12» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): каша рисовая, чай, сыр, хлеб, пюре

3. Общая оценка качества блюд: попробовала кашу, чай, хлеб, сыр. Вкусная теплая (надеюсь всегда) каша. Сладкий теплый чай. Хлеб невероятно вкусный

4. Замечание по качеству: замечаний по качеству нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) в шапочках, опрятные, грубости не заметила. У одного сотрудника замечена жевачка, хлопонье шарика надувание жевательной резинки.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: новый, свежий, чистый. Находиться приятно.

7. Работа буфета:

8. Выводы: Чистый приятный зал и персонал. Оперативная работа по уборке столов. Отсутствие сторонних разговоров, шумов со стороны персонала. Вкусная, съедобная пища.

9. Предложения: Обратная связь от детей — 3 омлет холодный, еда холодная. Сегодня еда была теплая. Очень надеемся, что так всегда!!! Просим более теплую еду напитки.

10. **Ф.И.О.** Хочется добавить в питание мясо, рыбу, котлеты, сосиски. Так как это завтрак, понимаем, что вероятность добавления мяса мала, но, возможно, удастся добавить сосиски!! Главное пожелание теплая еда!!! омлет у макароны

ПОДПИСЬ

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию [подпись]

Зав. Производством [подпись]

Спасибо!

Корчак Ксения Денисовна [подпись]

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «13» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): макароны с сыром

3. Общая оценка качества блюд: 4

4. Замечание по качеству: теплое (хочется горячего блюда, дети напиваются на холодные блюда)

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) отлично, все в форме видно и далека

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: чисто, хорошо

7. Работа буфета: мало выпечки

8. Выводы: обедают, детям нравится

9. Предложения: поставить микроволновую печь

10. **Ф.И.О.** Яценко Светлана Игоревна

ПОДПИСЬ

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «12» октября 2027 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): ~~Бефстроганов из филе~~ Бутерброд с сыром, маслом на батоне. Каша молочная рисовая с маслом, Чай сладкий с сахаром, Фруктовое пюре в индивидуальной упаковке, Батон витаминизированный 20

3. Общая оценка качества блюд: отлично

4. Замечание по качеству: Нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) отлично

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: отлично

7. Работа буфета: отлично

8.Выводы: Все соответствует нормам

9.Предложения: Нет

10. **Ф.И.О.** Москвин Андрей Сергеевич **ПОДПИСЬ**

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «12» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): Рисовая молочная каша
Хлеб, сыр, пашни, черный чай с сахаром

3. Общая оценка качества блюд: Качественно приготовлена молочная каша, оптимально-комфортной температуры на безлактозном молоке, что не может не радовать.

4. Замечание по качеству: Замечаний нет, все отлично, всё понравилось

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) Персонал опрятен, слаженная работа!

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: Зал чистый, столы чистые, буфет чистый
Грязи и что то иного не обнаружено

7. Работа буфета: Отлично!

8.Выводы: Всё отлично! Хорошая работа персонала, качественно приготовленные блюда, свежие продукты!

9.Предложения: Всё устраивает, всем довольна! Спасибо за такую возможность оценки качества питания наших детей!

10. **Ф.И.О.** **ПОДПИСЬ**

Поляков Максим Алексеевич

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию _____

Зав. Производством _____

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «12» октября 2017 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): бутерброд с сыром (батон) батон нарезанный 2о
Каша молочная рисовая с маслом
Фруктовое пюре в инд-ой упаковке

3. Общая оценка качества блюд: отлично

4. Замечание по качеству: Нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) Нет замечаний

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: отлично

7. Работа буфета: отлично

8.Выводы: Все соответствует стандартам

9.Предложения: Нет предложений

10. **Ф.И.О.** Москвин Андрей Сергеевич **ПОДПИСЬ**

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию _____

Зав. Производством _____

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «15» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): омлет, огурец, чай, кекс шокол.

3. Общая оценка качества блюд: хорошее

4. Замечание по качеству: омлет холодный, мало овощей

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) отлично

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: хорошо

7. Работа буфета:

8.Выводы: питание хорошее

9.Предложения: добавить овощей в рацион, кашу хотелось бы на коровьем молоке, почаще творожную запеканку

10. **Ф.И.О.** Грачева Александра Игоревна

ПОДПИСЬ

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «14» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): бутерброд с маслом, джемом на батоне (15/18/20), каша молочная мультизлаковая с маслом (200), чай черный с вишней (200), мандарины свежие (120), батон витаминизированный

3. Общая оценка качества блюд: блюда вкусные, качественные. 5 из 5

4. Замечание по качеству: отсутствуют

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) 5 из 5 (вежливый персонал, чисто, аккуратно)

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 5 из 5

7. Работа буфета: —

8.Выводы: столовая соответствует всем требованиям.

9.Предложения: —

10. **Ф.И.О.** Чабанова Влада Александровна **ПОДПИСЬ**

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «13» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): борщ, котлета с пюре, компот

3. Общая оценка качества блюд: 5 из 5

4. Замечание по качеству: нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) удовлетворительно (5 из 5)

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: удовлетворительно (5 из 5)

7. Работа буфета: не пользовалась

8.Выводы: качество блюд отличное

9.Предложения:

10. **Ф.И.О.** Стахиева Александра Евгеньевна **ПОДПИСЬ**

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию

Зав. Производством

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «1» _____ 20____ года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): суп рассольник
макароны + люля-кебаб
компот

3. Общая оценка качества блюд: 5 из 5
по соли всё устроило
компот сладкий, лично для меня можно раз-
бавить,

4. Замечание по качеству: макароны слегка прокладные

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) 5 из 5

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 5 из 5

7. Работа буфета: не попробовала, но выглядит очень вкусно.

8.Выводы: Хорошее, полноценное питание

9.Предложения:

10. **Ф.И.О.** Смолякова Ксения Юрьевна

ПОДПИСЬ

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию _____

Зав. Производством _____

АКТ посещения столовой

МАОУ Лицей № 173

От «16» октября 2026 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (*нужное подчеркнуть*)

2. Меню (выход блюд): индейка, гарнир -> булгур, суп-пюре с гренками, компот, булочка-слойка

3. Общая оценка качества блюд: 5 из 5. Блюда вкусные, не холодные, не пересолены

4. Замечание по качеству: нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) отлично

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: отлично. Все моется, притирается и убирается быстро

7. Работа буфета: отлично

8.Выводы: Питание сбалансированное, вкусное, питательное, разнообразное.

9.Предложения: нет

10. **Ф.И.О.** Лопинова Ирина Викторовна

ПОДПИСЬ

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию _____

Зав. Производством _____