

**АКТ проверки школьной столовой родителями обучающихся начальных классов:**

от 04.00 202<sup>3</sup>2.

Присутствовали (фамилия, имя, отчество, подпись):

использовали (фамилию, подпись):

Лячок Надежда Романовна

В ходе проверки необходимо обратить внимание на приготовленные блюда (внешний вид, температура, вес, соответствие меню); на соблюдение правил гигиены (дети моют руки, сотрудники в чистой униформе, столы и мебель чистые); опросить детей о еде (что им нравится, что не нравится кушать, что бы они хотели кушать в столовой); описать свои впечатления, внести предложения, если есть.

В ходе проверки нами было выявлено:

В корс пробирке училились, всплескает  
бес, мелкие бомбы, бес ходки с дон-  
зенами из горючего, беса! Вкусно по-  
девашнее! Руки, земля, шоколад не все, комбинированные  
фест в чистой ученической, стоящей все-  
блее чистоте. Там где раньше  
подобное все соседи, который заскочил, кра-  
модороги все пахло, будто какое! Еда чиста в  
столбовом прохладит, там кто спасет со-  
всех за двери сидеть? Слезы ее.  
Столбовая ученица, которая, привет-  
ствует кордоминскую столбовую бигорную  
сессию!

#### **Выводы и предложения:**

Topographic coordinates of field stations  
selected from the Chernobyl hydrologic network.  
The network includes 100 sites, considered, located  
at 400-600 m above sea level along the river,  
nonpolluted before 1986.

неподвижные звезды вспыхнули.  
• Уфологи считают НЛО звездами из других галактик!  
от Земли.

АКТ проверки школьной столовой родителями обучающихся начальных классов:

от 11. 10 2023г

Присутствовали (фамилия полностью, подпись):

Лайко Анастасия Сергеевна

Юрий

В ходе проверки необходимо обратить внимание на приготовленные блюда (внешний вид, температура, вес, соответствие меню); на соблюдение правил гигиены (дети моют руки, сотрудники в чистой униформе, столы и мебель чистые); опросить детей о еде (что им нравится, что не нравится кушать, что бы они хотели кушать в столовой); описать свои впечатления, внести предложения, если есть.

В ходе проверки нами было выявлено:

Меню: суп рассольник, шакарпеко, запеченные фрикадельки, салат капуста с яблоками горошек. Морс.

Суп едят единою, шакарпеко разваренное, фрикадельки с яблоками отварные, когда ложка, сочная без костей, с верху с запечённой луком. Морс горячий, пресный, не приятный.

Дети "по кивкам" второе и усели. Мало кто ест все три блюда. На вид воняет "бледно", не аппетитно. Никто из заведующих съесть или попробовать дети отведают откажутся.

Выводы и предложения:

Опросив школьников предлагаю: бернуть в меню пельмени, борщчики. т.к. основная масса продуктов просто воняетается. Работники столовой стараются суп всем съед, что-бы блюда выглядели вкусные и аппетитно. Только пучок этих прекрасных пельмени, который стараются на блеск наших детей.

С Ув. Лайко А.Р. Юрий

2e

АКТ проверки школьной столовой родителями обучающихся начальных классов:

От 03.10 2023 г

Присутствовали (фамилия полностью, подпись):

Рудак Наталья Николаевна

В ходе проверки необходимо обратить внимание на приготовленные блюда (внешний вид, температура, вес, соответствие меню); на соблюдение правил гигиены (дети моют руки, сотрудники в чистой униформе, столы и мебель чистые); опросить детей о еде (что им нравится, что не нравится кушать, что бы они хотели кушать в столовой); описать свои впечатления, внести предложения, если есть.

В ходе проверки нами было выявлено:

1. Меню школьника ежедневно введено -  
вместе с учащимися в столовой до начала урока.
2. Обеда готовятся ежедневно, реализующиеся  
в день приготовления и не хранятся.
3. Всё время проводится проверка вкусовых ка-  
честв пищи. Все блюда соответствуют  
потребностям о вкусной и здоровой  
пище. Отношение к качеству приготов-  
ленной, качеству продуктов нет.
4. Блюда соответствуют весовой норме.
5. В столовой достаточное количество  
посадочных мест для одновременного  
потребления киселей кашеваров с обогащенной  
составленной гарнировкой.
6. Жареное вареное в обеденное время дружне-  
ческим курсом санитарно-гигиеническая  
зона (разделочная, склад, будильниково-ко-  
мнаты).

Выводы и предложения:

7. Все сотрудники имеют определенное  
внимание к еде.
8. Относится к детям доброжелательное.
9. Во време обеда не было детей,  
которые не ели все.

Всё в школе очень понравилось.  
Спасибо за такие же уроки  
всего. Большое спасибо.

Рн

АКТ проверки школьной столовой родителями обучающихся начальных классов:

От 03.10 2023

Присутствовали (фамилия полностью, подпись):

Булатова Зхамерелла  
Салексаев Григорий

В ходе проверки необходимо обратить внимание на приготовленные блюда (внешний вид, температура, вес, соответствие меню); на соблюдение правил гигиены (дети моют руки, сотрудники в чистой униформе, столы и мебель чистые); опросить детей о еде (что им нравится, что не нравится кушать, что бы они хотели кушать в столовой); описать свои впечатления, внести предложения, если есть.

В ходе проверки нами было выявлено:

На завтрак был оелем, картофельный пирог с яблоками.  
Две продукты свежие. Оелем погнилый  
и ржаной. Батон хрустящий, картофель в сметане сладкое. Яблонь красивые, сочные.

Выводы и предложения:

Питание на достаточно высоком уровне.  
Большое спасибо. Хотелось поблагодарить  
поваров, учителей и администрацию от  
учеников за ваш труд.