

АКТ родительского контроля за организацией горячего питания в школьной столовой.

Дата посещения: «30» 09 2022 г

Время посещения: «9 : 00»

1. Ассортимент и вес блюд соответствует меню?
Да - Нет -
2. Разнообразно ли меню, для разных возрастов-отдельное?
Да - Нет - по разному возрасту - разные варианты
3. Дегустация блюда из сегодняшнего меню
оценка: 3 р - хорошо, др. класс - удовлетвор. розда горчит
4. Оцените дегустационное блюда.
вкус нет, горчит запах в морозе цвет белый
температура блюда теплая
5. Удовлетворены ли качеством приготовления блюда?
Да - Нет -
6. Оцените по пятибалльной системе блюдо из сегодняшнего меню?
1 2 3 4 5 др. класс, 6 - 3
7. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
Да - Нет -
8. Удовлетворены ли вы внешним видом работников столовой (чистая форма, наличие маски и перчаток)?
Да - Нет - все время всеяд нас бьют руками из перчаток.
9. Удовлетворены ли вы своевременным накрытием столов?
Да - Нет -
10. Удовлетворены ли Вы питьевым режимом?
Да - Нет - кипят. вода находится у раздачи,
11. Если бы работа столовой Вашей школы оценивалась по пятибалльной системе, чтобы Вы поставили?
1 2 3 4 5 что бы улучшить качество пищи повысить уровень детей привлекать на работу детей в столовую
12. Ваши предложения и замечания по организации питания в школе:
1) соблюдение мерки закладок введя по программе. 2) Испорченные продукты не оставлять в контейн. вместе во избежание опасности работников раздачи.
3) Усилить контроль на кухне (процесс приготовления блюд) ⇒ видеонаблюдение!

Члены родительского контроля:

<p>Подпись: <i>[Подпись]</i></p> <p>Подпись: <i>[Подпись]</i></p> <p>Подпись: <i>[Подпись]</i></p> <p>Подпись: <i>[Подпись]</i></p>	<p>ФИО: Е. П.</p> <p>ФИО: Давыд С.А.</p> <p>ФИО: Липина Е.</p> <p>ФИО: Ренко М.А.</p> <p>ФИО: Крутикова О.А.</p>
---	--

С актом проверки ознакомлены:

2) Использование в метро-расши-
ритель с использованием кабеля;
Это не адекватная замена
и это вносит не только ошибку
в оценку продукта.

3) Присоединение с помощью
двухсторонней для рассмотрения
вопроса об использовании линии
и использовании в установленном
режиме без использования в
технологии установленном режиме,
демонстрируя нормальные работы
механизма, масла и др. из-за
это будет вносить не только
конечной продукции и улучшить
потребление линии и механизмов.