Акт обследовании качества школьного питания родительской общественностью МОУСОШМ9 г.Сердобска

Дата: 16 окаседа 2005	
-----------------------	--

Результаты проверки:

	Критерии оценивания	Да	Her
No n/n	Критерии оценнования	1	
1.	На сайте школы имеется информация о меню	V	
2:	На сайте школы имеется график (питания)приема пищи?		
3.	Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам	-	-
4.	Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках	V	
5.	Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.	~	
6.	Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиям и проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций	~	
7.	При дегустации определено, что вкусовые качества достаточно высокое, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, блюда не остывшие	V	
	Соответствует меню возрастным особенностям детей	-	
	Все классные руководитель сопровождают свои классы	~	
	Устраивает ли вас школьное питание?	V	
	читаете ли вы меню разнообразным?	V	
12.	Считаете ли вы рациональным организацию горячего питания в школе?	V	

12.	Считаете ли вы рациональным организацию горячего питания в школе?	V	
Пред 900 гисц	ожения по улучшению качества по организации горячего быть в рацения сручиния, жоны групин)	питания в шко объе услу	ле:
Вывод ил	ин: одил их обед пристивлени ви спал пописия с гороловым инере чений наминии эле описиченого п	yourse i	eger Enomen
Предст 1. 2. 3.	авители родительской общественности: Горбанева Свения минеану равия	tegro	
Директ	ор МОУСОШ№9 г.Сердобска:О.А.К	удреватых	

AKT

обследования качества школьного питания родительской общественностью МОУСОШЛе9 г.Серлобска

The same of the sa	Aaru:	8000	cathir	Atoll .
--	-------	------	--------	---------

Результаты проверки:

No m/a	ADDITIONAL DEPENDANCE	-	-
1.	На саяте школы имеется информации о меню	Да	Her
2	На сайте школы имеется график (питания)приема пиция?		
3.	Санитарное состояние пишеблока соответствует санитарным нормам и правилам	v	
4.	Все сотрудники пищеблока в униформе, защигных масках и перчатках	V	
5.	Пишевые продукты, продовольственное сырье поступают в етоловую с документацией, которая подгверждает их качество и безопасность.	4	
6.	Составленное меня: и качество пригоговления пищи в соответствии с требованиям и проведено контрольное взясшивание и дегустации членами комиссии порций	6	
7.	При дегустации определено, что вкусовые качества достаточно высокое, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, блюда не остывние	6	
8.	Соответствует меню возрастным особенностям летей	V	
9.	Все классные руководитель сопровождают свои классы	4	
10:	Устранияет ли нас пистыное питание?	v	
11.	Считаете ли вы меню разнообразным?	20	
12.	Считаете ли вы распиональным организацию горячего питания и школе?	r	