

Приложение 4

АКТ

посещения школьной столовой

Ф.И.О. законного представителя Константинов И.В.

Дата 29/12/2017

Время посещения 9:40

Прием пищи (завтрак, обед)

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <i>V</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <i>V</i>	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска <i>V</i>	1 блюдо <i>V</i>	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <i>V</i>	
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° <i>V</i>	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <i>V</i>	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <i>V</i>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60% <i>V</i>	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				

	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	„Я также не ем“ ^{1/4}
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>		
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Ваши предложения/пожелания/ комментарии	Предлагают соус с грибами, порционное мясо.			

Людмила
28/11.2024.