

Акт родительского контроля

Дата 11.01.2024г.

ФИО родителя Яубровская Н.А.

№	Наименование мероприятия	Результат	
1.	Соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы.	соответствие	
2.	Температура блюд при подаче на столы. (бесконтактный термометр). "Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования": <ul style="list-style-type: none">горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C,вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C,холодные супы, напитки - не выше 14°C.	t – первого блюда (суп)	норма
		t -второго	норма
		t -напитка	норма
3.	Вкусовые качества блюд (вкусно - да, невкусно - нет)	1 блюдо	да
		2 блюдо	да
		напиток	да
4.	Соблюдение культуры поведения детей в столовой. (да/нет)	да	
5	Уровень отходов. а) высокий; б) средний; в) низкий	низкий	

Ваши предложения и замечания: _____

Подпись

Яубровская Н.А.