Таймырское муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Диксонская средняя школа

Акт родительского контроля

	Дата 29,04.21.	
ФИО родителя	Upageobre & l.	

№	Наименование мероприятия	Результат	
1.	Соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы.	ga	
2.	Температура блюд при подаче на столы. (бесконтактный термометр).	t – первого блюда (суп)	uepuel
	"Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях	t -второго	nopula
	начального и среднего профессионального образования": • горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, • вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, • холодные супы, напитки - не выше 14°С.	t -напитка	ropies
	Вкусовые качества блюд	1 блюдо	90.
	(вкусно - да, невкусно - нет)	2 блюдо	an
		напиток	0.37
4.	Соблюдение культуры поведения детей в столовой. (да/нет)	9	0
5	Уровень отходов. а) высокий; б) средний; в) низкий	huy	eun

ши предложения и замечания:	

Подпись Ива нова