

*Астадулина Анастасия Владимовна*

Даты проведения аудиторского контроля	Соответствие реализуемых блюд ("да" - 1, "нет" - 0)		Санитарно-техническое содержание обеденного зала (бальная оценка от 1 до 5)				Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися ("да" - 1, "нет" - 0)	Наличие санитарной одежды у сотрудников пищеблока ("да" - 1, "нет" - 0)	Состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока (бальная оценка от 1 до 5)	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (среднее процентное соотношение съеденной пищи от общего объема порции)		
	утвержденному меню	ежедневному меню	санитарное состояние обеденного зала	состояние мебели	столовой посуды	наличие салфеток				менее 30% отходов ("да" - 1, "нет" - 0)	менее 50% отходов ("да" - 1, "нет" - 0)	более 50% отходов ("да" - 1, "нет" - 0)
<i>22.03.14</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>-</i>

Соблюдение температуры подачи блюд ("да" - 1, "нет" - 0)	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (бальная оценка от 1 до 5)		Проведение дегустаций ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Предложения по улучшению питания в школе
	Удовлетворенность детей	Удовлетворенность родителей		
<i>1</i>		<i>5</i>	<i>1</i>	<i>тщательно по одной салфетке детям выстирка тарелки.</i>