Даты проведения родительского контроля	Соотвествие 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)			Соблюдение температуры подачи блюд (" да" - 1, "нет" - 0)	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (бальная оценка от 1 до 5)		Наличие информации о здоровом питании (" да" - 1, "нет" - 0)	Проведение дегустаций ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Проведение анкетирования (" да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Предложения по улучшению питания в школе
	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)		Удовлетворенность детей	Удовлетворенность родителей				
30.03.2022	1	1	5	5	5	5	1	1	5	1	0	0	1	5	5	1	1	0	Отсутствуют