МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «<u>15</u>» <u>марта</u> 2029 года

4 0			
т вил	питаниа.	летскии	C > D
1. Drigg	питания:	ACTOUNT.	Сид

2.Меню: — ут картаферильный, лессо тушаго с картоф 3.Общая оценка блюд: ушинаший ист Выт вырше, наотвени труги шер шем. 4.Замечание по качеству: ушинаший вид, вежливость и т.д) — персоших вилинедет вырытия, ветимения 6.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — ушинаший шт. 7.Выводы: — те вырше. 8.Предложения: — Вые в мерше. 9.Ф.И.О. — Мишинова в М		29p.
3.06щая оценка блюд: зименамичес мем. Вій видейй, соотвенне тодине мермами. 4.3амечание по качеству: заместамий вид, вежливость и т.д.) мермення работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) мермення бильмерт видетного, ветемивые 6.0ценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: Заменамий мем. 7.Выводы: ме видей. 8.Предложения: Вте в мерме.	Kalentin ily efol	
4.Замечание по качеству: — рассетание им. 5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) — пересили вищивдет вирания векливия 6.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — рассетаний инт. 7.Выводы: — рас видия 8.Предложения: — Вте в нориче	7 / /	
4.Замечание по качеству: — респектание и т.д.) — переспект виневрем виранно, венемые 6.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — респектаний ист	3.Общая оценка блюд: <u>заминашей мем</u>	
4.Замечание по качеству: — расселиней мем. 5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.) — персоние выписуем вырытия, выкливые 6.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — расселиней мем. 7.Выводы: — расселения: Вее в морселе	Ви вкусий, соответетвует исрмини	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д) — персония фициария вирытине, ветеменя 6.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — заметаний ини 7.Выводы: — те видие. 8.Предложения: — вее в морые. 9.Ф.И.О.		
5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д) — персония фициария вирытине, ветеменя 6.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — заметаний ини 7.Выводы: — те видие. 8.Предложения: — вее в морые. 9.Ф.И.О.	4 Замечание по качеству: "Ж. 218.7 СПЕСТ "	
персопал винидет опритис, венешвие 6.0ценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 2 амениций им 7.Выводы: 1 ред видио. 8.Предложения: 1 ве в порише	4. Same and the horacetsy.	
персопал винидет опритис, венешвие 6.0ценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 2 амениций им 7.Выводы: 1 ред видио. 8.Предложения: 1 ве в порише		
персонал винидет впритис, венешвие 6.0ценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 2 динетаний им 7.Выводы: Мее вкусия 8.Предложения: Все в порсие		
персопал винидет опритис, венешвие 6.0ценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: 2 амениций им 7.Выводы: 1 ред видио. 8.Предложения: 1 ве в порише	5 Опенка работы персонала(внешний вид веждивость и т.д.)	
Б.Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: — Замеганий ими 7. Выводы: — Вкусио В.Предложения: — В и ориси 9. Ф.И.О.		
замения: ме вкусио 8.Предложения: Все в порассе	reproude ennegem ongremue, beneutene	
замечаний ием. 7.Выводы: Ме вкусио 8.Предложения: Вте в порассе 9.Ф.И.О.	V	
7.Выводы: Мес вкусия 8.Предложения: Все в иские 9.Ф.И.О.	6.Оценка санитарного состояния,оборудования,столового зала:	-
7.Выводы: Мес вкусия 8.Предложения: Все в иские 9.Ф.И.О.	2 anerginis nem	
В.Предложения: Вте в корске 9.Ф.И.О.	grade or manufacture and the	
В.Предложения: Все в пориси		
ме вкусио. 8.Предложения: Все в корске 9.Ф.И.О.	7 Выводы:	
8.Предложения: Все в полоше 9.Ф.И.О.	7.55.50ды.	
Вле в кориси 9.Ф.И.О.		
Вее в порене 9.Ф.И.О.	me bujeno.	
9.Ф.И.О.	me brujeur.	7
9.Ф.И.О.		
	8.Предложения:	
	Я.Предложения: Все в колоке	
	Я.Предложения: Все в колске	

МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «<u>06</u> » <u>марта</u> 2029года

1.Вид питания: детский сад

2.Менк:
Marine no lementence este
Суп гороновий с греновани влее Маркое по домогания олого Контон из сре олого, пись соч
3.06щая оценка блюд:
Reference
4.Замечание по качеству: ринцисть буго в
5.Оценка работы персонала(внешний вид, вежливость и т.д)
Персенам вения
6.Оценка санитарного состояния,оборудования,столового зала: <i>уровисиверсещення</i>
7.Выводы:
принцация интаненя уревнетвори
8.Предложения:
фругиов и овещия.
9.Ф.И.О.
londe & B. Londelo.

МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «<u>11</u> » <u> *Шарта* 202</u>\$года

1 Run	DIATALIMA:	ROTCHIA	C 2 G
т.рид	питания:	детскии	сад

2.Меню:
Behauserels ankanage alle per cake per
Repullurals on Enpuare 0,30, reguller 0,08
3.06щая оценка блюд:
4.Замечание по качеству: <u>заинскание иет</u>
5.Оценка работы персонала(внешний вид,вежливость и т.д) ————————————————————————————————————
6.Оценка санитарного состояния,оборудования,столового зала: Уревиемвориемиченей
^{7.Выводы:} Организация питания удовистворителья
8.Предложения:
Rpobeomu Euroy e gemence o noveguere nee-
9.Ф.И.О.
Bangen E. M. Butty

МБОУ «Рогозихинская ОQШ» ГДС

От «<u>19</u>» <u>марта</u> 2025 года

п	итания: детский сад
11	итания. детский сад
2	Мень: lyn rolonobsell & yerraelle 0,200 Makroe no-gareaeleneelle 0,200
	Makeel no-gaileaelleileelly 0,200
_	Keilman iy Ejo 0, 200, Riles 0,04
2	06
3	.Общая оценка блюд:
-	В уминя организация пинаненя мения
_	erquies neuesieuseineie
_	Замечание по качеству: заистание по качеству
4	.замечание по качеству: "инеличество и колестову
_	
_	
_	
5	.Оценка работы персонала(внешний вид,вежливость и т.д)
	Gel a aug. e horse e a per E aud. e TICO lessereel
-	Reprovare bouneques empresso, benevell
_	
6	.Оценка санитарного состояния,оборудования,столового зала:
	y pobulent experience
-	y common current
-	
_	
7	.Выводы:
	Bannannel net
	Jacob to the page of the page
_	
_	
8	.Предложения:
8	.Предложения: Высти в раучен быши фруктов и овое

Donneym E. M.