

Анкеты

Оценка работы и качества приготовляемых блюд в столовой школы № 72

Вопрос	2а	2б	2в	2г	2д	3а	3б	3в	3г	4а	4б	4в	5а	5б	5с	6а	6б	6в	7а	7б	7в	8а	8б	9а	9б	10а	11а	Средний балл по школе
Разнообразие блюд в меню	5	4	4	5	4	3	5	4	4	5	5	5		5		3	4		4	4	4			4	4	4	3	4,181818182
Ассортимент буфетов	5	5	5	5	5	1	3	5	5	5	5	4		3		4	5		5	5	5			4	4	5	3	4,363636364
Качество хлебо-булочных изделий	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	4	5		5		4	4		5	4	4			4	5	4	4	4,5
Качество холодных закусок, салатов	5	4	5	4	5	3	5	5	5	5	4	4		4		4	3		4		4			4	4	3	3	4,142857143
Качество супов	4	4	4	4	4	2	3	4	5	5	4	4		5		3	5		5		5			5	5	5	4	4,238095238
качество вторых блюд, гарниров	5	5	5	5	4	3	5	4	5	5	5	5		3		5	5		5	4	4			4	4	5	4	4,5
Качество мясных, рыбных, куриных блюд	5	4	5	4	5	3	4	4	4	4	4	4		3		4	4		4	4	5			4	4	5	4	4,136363636
Культура обслуживания работников пищеблока	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4		4		3	4		3	3	4			3	3	4	4	4,045454545
Частота обеденного зала	4	4	4	5	5	3	4	5	3	4	3	5		4		4	3		4	5	4			4	4	3	4	4
Внешний вид работников столовой	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	3	5		4		5	4		5	5	5			5	3	4	4	4,590909091

20.02.2023г

Ответственная за организацию питания



Г.Г. Ухарская