

Директору МБОУ  
«Паньшинская СШ»  
Г. А. Устиновой

Ольчева В. В.

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: п. Сага Троицкая

ул. Специалистов 28/1

тел.: 8 960 870 20 33

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Ольчева Тера Васильевна законный представитель  
Ольчева Романно (ФИО обучающегося), обучающегося  
в 2.Б классе, прошу включить меня в график посещения школьной  
столовой/буфета, а так же в состав комиссии, осуществляющей родительский  
контроль за организацией питания в общеобразовательной организации.

16.11.2023г.

(дата)

Оль / Ольчева

(подпись) / (расшифровка подписи)

# Акт проверки организации питания

№ 9 в «МБОУ «Паньшинская СШ»  
(наименование образовательной организации)

«16» ноября 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Олегова В.В.  
Тюряева М.Г.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): г. Паньшино, ул. Школьная 22

Основание проведения проверки: Приказ № 165 от 10.11.2023г.  
«О проведении родительского контроля в части  
питания обучающихся»

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		✓
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)		✓
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		✓

Проверкой установлено (иное): каша молочная и чай не сладкие, блюдо не сожжено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 50 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** разнообразить меню, в рацион внести сливочное масло, сыр, творог. Варочный цех безоборудован, мебель и оборудование очень старое.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Осипова В.В. Сергеев  
Григорьев М.П. Григорьев