

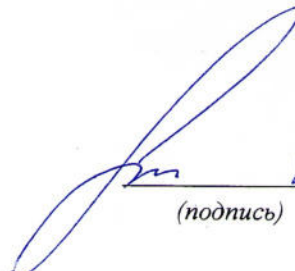
Директору МБОУ  
«Паньшинская СШ»  
Г. А. Устиновой

Дюбескиной Дарьи Анатольевны  
(ФИО родителя, законного представителя)  
проживающего  
по адресу: г. Саров, Мухоморова  
ул. Спецмашинистов 39  
тел.: 8-961-0760131

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Дюбескина Дарья Анатольевна законный представитель  
Дюбескина Артёма (ФИО обучающегося), обучающегося  
в 7Б 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.

16.11.2023 г.  
(дата)

 Дюбескина ДА  
(подпись) / (расшифровка подписи)

**Акт проверки организации питания**

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

«16» ноября 2023 г.

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

Добессинская Д.А.  
Горюбова М.Р.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

по адресу(-ам): МБОУ «Паньшинская СШ» п. Паньшинский, ул. Школьная д. 22

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

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): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Добессина О.А.*  
*Гусарова И.Г.*