

Директору МБОУ  
«Паньшинская СШ»  
Г. А. Устиновой

Попова Тамара Владимировна  
(ФИО родителя, законного представителя)  
проживающего  
по адресу: д. Пассыкское  
ул. Центральная 22  
тел.: 8-960-849-18-83

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Попова Тамара Владимировна законный представитель  
Поповой Евы Сергеевны (ФИО обучающегося), обучающегося  
в 6 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)

Р. Попова Т.В.  
(подпись) / (расшифровка подписи)

# Акт проверки организации питания

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

«15» ноября 2023 г.

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

Анопова Т.В.  
Голубинцева Е.Ю.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)  
МБОУ «Паньшинская СШ»

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

Основание проведения проверки: Приказ 165 от 10.11.2023.  
«О проведении родительского контроля в целях  
организации питания обучающихся»

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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 (протерты)	✓	
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:**

Качество в рацион питания яйца, первые блюда отбавлять на мясные бульоны, прибавлять трансжировую массу.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Антонов Н.В. ✓  
Голубинская Е.Ю. ✓