

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Щемелевой Н. В.
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: х. Паньшино,

ул. Вокзодская, 11/1

тел.: 8-906-165-93-86

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Щемелева Н. В., законный представитель
Щемелевой Софьи (ФИО обучающегося), обучающегося
в 2 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.

07.04.22
(дата)

Щ / Щемелева Н. В.
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

№ 6 в «МБОУ «Панышинская СШ»
(наименование образовательной организации)

«04» 04 2022г.

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

Доменин В.В. - методист
Ишенина Н.А. - руководитель

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Панышинская СШ»

по адресу(-ам):

ул. Школьная, 22 г. Панышино

Основание проведения проверки:

Приказ №37 от 31.03.22
«О проведении родительского контроля
в части организации 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): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 90 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Блюда выглядят аппетитно, плохого вкуса, рис в меню расписан точно, нет скрытых рисков.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Демидов Ю.В. методич
Иванова И.В. родители ИВ