

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Шабельник Екатерина Викторовна
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: с. Сакарья

ул. Воссейская д. 44/2

тел.: 890414415584

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Шабельник Екатерина Викторовна законный представитель
Шабельник Ульянон (ФИО обучающегося), обучающегося
в 5, А' 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.

05.04.2022

(дата)



/ Шабельник Е.В.

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«5» апреля 2022 г.

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

Гусьбинцева Э.Ю. - старшей лаборант
Надежних Екатерина Викторовна - родителем

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

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

Основание проведения проверки: Приказ № 37 от 31.03.22

«О проведении родительского контроля в части
финансирования 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:

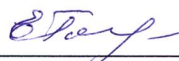
№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени 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:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Голубинцева Е.Ю. – 

Шабельник С.В. – 