

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Амброза Марина Анатольевна
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: Паньшинское ш.г.

Вологодская 3/2

тел.: 89954212625

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Амброза Марина Анатольевна, законный представитель
Амброза Злата Марковна (ФИО обучающегося), обучающегося
в 4 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.

404.22

(дата)

/Амброза Марина/

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«7» 04 2022г.

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

Демченко Ю.В. - методист

Демченко М.А. - родитель

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

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

Основание проведения проверки:

Приказ №37 от 31.03.22
«О проведении родительского контроля в сфере
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) = 95 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Очень вкусный обед. Рас расхваливать это очень хорошо.
 Изюминка не маленькая! Спасибо было очень вкусно!
 Поблизости в городе.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Домеников Ю.В. методист 
 Овчинникова М.А. родитель Овчинникова