

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Монинцев ДН
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего
по адресу: х. Бановское
ул. Школьная д. 14
тел.: 8902 388 2453

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Монинцев Денис Николаевич, законный представитель
Монинцева Максима Александровича (ФИО обучающегося), обучающегося
в 9.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.

08.04.2022
(дата)

Денис / Монинцев ДН /
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«08» 04 2022 г.

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

Момчило Ольга Николаевна - родитель
Демидова Юлия Валерьевна - методист

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Панышинская СШ»

по адресу(-ам): ул. Шкапная, 22 г. Панышино

Основание проведения проверки: Приказ № 37 от 31.03.22
«О проведении родительского контроля в гости
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) = 80 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Демченко А.В.

[Подпись]

Михайлова Анна Николаевна

[Подпись]