

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Ткачук Л. Ю.

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: Сел. Григорьев

ул. Специалистов 20/3

тел.: _____

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Ткачук Л. Ю., законный представитель
Романа Иванова (ФИО обучающегося), обучающегося
в 3 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.

7.10.2022

(дата)

Л. Ю. Ткачук

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«7» 10 2022г.

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

Трачук Л.Ю. родитель
Демченко Ю.В. методист

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

по адресу(-ам): ул. Школьная, 22 х. Паньшино Городищенский р-он

Основание проведения проверки: Приказ № 156 от 03.11.22.
«О введении родительского контроля в работу
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 (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) = 70 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Рыбные котлеты

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ткачук Л. Ю Демченко Ю. В. Лит