

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Галенковой А. Ю

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: пос. Сады Тридонья

ул. Садовая д. 4

тел.: 8960 873 4748

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Галенкова А. Ю, законный представитель
Зверковой Анжелики Сергеевны (ФИО обучающегося), обучающегося
в 7 "Б" 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.

08.11.22

(дата)

А.Ю.

Галенкова А. Ю

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания№ 4 в «МБОУ «Паньшинская СШ»
(наименование образовательной организации)«8» 11 2022 г.

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

Голубинерова В.Ю. - ст. методиста
Голышкова А.Ю. - родитель

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)
МБОУ «Паньшинская СШ»по адресу(-ам): ул. Школьная, 22 г. ПаньшиноОснование проведения проверки: Приказ №156 от 03.11.2021
по проверке 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) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить блюду сделать не сухим и добавить в него соус или подливу.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Голенкова А. Ю. - [подпись]
Голубинцева Е. Ю. - [подпись]