

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Вытесова Ирина Александровна
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: г. Паньшино, ул.

Волгодонская 9-19

тел.: 8-988962-20-01

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Вытесова Ирина Александровна законный представитель
Вытесовой Ольги (ФИО обучающегося), обучающегося
в 5 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.

8.11.2022 г.

(дата)

И.А. Вытесова / Вытесова И.А.

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

№ 5 в «МБОУ «Паньшинская СШ»
(наименование образовательной организации)«8» 11 2022 г.

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

Голубинцева В. Ю. от методист
Витесова И. А. родитель

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»по адресу(-ам): ул. Школьная д. 22, г. ПаньшинскоеОснование проведения проверки: Приказ № 156 от 03.11.22
„О проведении родительского контроля в части
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) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*Чай – сладкий, слишком горячий.
Макароны не солят. Котлетки вкусные!*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Витесова И.А. – [подпись]
Голубинцева В.Ю. – [подпись]*