

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»

Устиновой Г. А.

от Дюбескиной Дарьи Анатольевны
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: п. Сары Приокье

ул. Свободы 39/2

тел.: 8-961-0760131

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Дюбескиной Д А, законный представитель
Дюбескиной Анастасии (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.

09.11.2022
(дата)

Дюбескина!
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

№ 7 в «МБОУ «Паньшинская СШ»
(наименование образовательной организации)«09» 11 2022 г.

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

Дюбескина Д.А. - родитель
Ремешкова Ю.В. - методист

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»по адресу(-ам): ул. Школьная, 22 г. ПаньшиноОснование проведения проверки: Приказ № 156 от 03.11.22* 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 (блюда).

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): достаточно сладости кашки, чай

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:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Дюбескеев Д.А.
Демешков И.В.