

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Жамалова З. И.
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего
по адресу: х. Паньшино.
ул. Раздольная.
тел.: 89682836390, т.

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Жамалова Зухра Имановна законный представитель
Тарасов Руслан Сергеевич (ФИО обучающегося), обучающегося
в 7. 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.

21.04.2023г
(дата)

ЖИЛ

Жамалова З. И.
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«21» апреля 2023 г.

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

Немишова З.И.
Новиков А.Д.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): г. Паньшино, ул. Школьная 22.

Основание проведения проверки: Приказ № 46 от 14.04.2023
«О проведении родительского контроля в части
ситуации 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): пища не подходит для завтрака.

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:

замена техники и мебели.
разнообразить питание фрукты.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Жаманова З. И. Ж
Новиков А. Ю. [подпись]