

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Квитко Юлие Юрьевне

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: г. Паньшинское ул.

Береговая дом 1

тел.: 89061432594

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Квитко Юлие Юрьевна, законный представитель
Квитко Мариюрысты Андреевны (ФИО обучающегося), обучающегося
в 3А 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.

19.04.2022

(дата)

Квитко

| Квитко Ю.Ю |

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«19» апреля 20__ г.

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

Квешня Ю.Ю.

Демешкова Ю.В.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): г. Паньшино, ул. Школьная 21.

Основание проведения проверки: Приказ № 46 от 17.04.2013

«О проведении государственного 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 (блюды).

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): Приготовлено вкусно, горячее это лучше чем холодное. Жаренка со сметаной в двух местах, комочек горячее.

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:

Выбор выпечки есть, самое главное, чтобы комочек больше теплее всегда!!!

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Климова Юлия Горюевна
Демискоба Ю.В.