

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»

Устиновой Г. А.

от Новиковой Нины Витальевны
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: г. Верный

ул. Тугарина д. 23

тел.: 8969 659 25 24

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Новикова Нина, законный представитель
Новиковой Валентины (ФИО обучающегося), обучающегося
в 1^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.

19.04.20

(дата)

Новикова Н.В.

/ Новикова Н.В.
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«19» апреля 2023 г.

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

Новикова Ю.В.

Демченко Ю.В.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

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

Основание проведения проверки: Приказ № 46 от 18.04.2023.

«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)		еда не вкус- на
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) = 60 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Михайлова И.В.

Ремешкова И.В.

