

Директору МБОУ «Панышинская СШ»
Устиновой Г. А.

Ольчова В. В.

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего п. Сага Троицкая

по адресу: ул. Специалистов

д. 18 / 1

тел.: 8 960 870 20 33

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Ольчева Вера Валерьевна законный представитель
Ольчева Роман 1.5 кл (ФИО обучающегося), обучающегося
в 1.5 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.

21.04.2023.

(дата)

Оль

| Ольчева В.В. |

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«20» апреля 2023 г.

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

Анчкова В.В.
Генербишова Е.Ю.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): п. Паньшино, ул. Машинная 22

Основание проведения проверки: Приказ № 46 от 14.04.2023
«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)		✓
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): перловка недоваренная, перло не подходит для завтрака.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 45 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Хотелось бы больше разнообразия в меню, санитарные условия в варочном цехе отвратительные, все старое. Нужен качественный ремонт и замена мебели и оборудования. Парни не должны быть приворотами, только мясо. Члены комиссии (ФИО, подпись): и готовится поварами.
Нет яиц, творога, соевых!!! Проката, овощи?!

Ольчева В. В. Вид
Гонименцева Е. Ю. Вид