

Директору МБОУ «Паньшинская СШ»
Устиновой Г. А.

Климова И.И.

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: х. Паньшино

ул. Волгоградская 40/1

тел.: 8 903 317 1561

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Климова И.И., законный представитель
Климова Максима Дмитриевича (ФИО обучающегося), обучающегося
в 2 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)

ИИ

/ Климова И.И.

(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«21» апреля 2023 г.

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

Климова И.И.
Новиков А.Д.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): г. Пановское, ул. Мухоморова 22

Основание проведения проверки: Приказ от 17.04.2023
«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): Вкусно, но салатики не хватает.

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:

Хочется салатики к блюду.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Климова И.И.

Новоселов А.В.