

Директору МКОУ Красноярской СШ

Михеевой Е.В.

Абрамовой Т.А.

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего

по адресу: ул. Степная 20/2

тел.: 89846945897

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Абрамова Т.А., законный представитель Абрамова Антона обучающегося в 6 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.

18.10.2024  
(дата)

Абрус Т.А.  
(подпись) / (расшифровка подписи)

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО): Абрамова Т.А.

Дата посещения: 21.10.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: —

Благодарности: \_\_\_\_\_

Замечания: нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

Родитель Абрамова Т.А. Абрус «21» 10.2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Сердобисцева О.В. отв. по каст  
«21» 10.24 (ФИО, должность, подпись, дата)

Акт проверки организации питания

№ 2 в МКОУ Красноярской СШ

«21» 10 2024г.

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

Ткачова Р.Р. директор уч-ва Чкал. 10116 за организ. работ. контроля  
Абрамова Т.А. директор уч-ва б.ж.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

секторной столовой

по адресу(-ам): х. Красноярский, ул.Приморская,16

Основание проведения проверки: Контроль за организацией питания в школьной столовой

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):

Полнота потребления блюд и продукции основного дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись): Ткачова Р.Р. / Ткачова  
Абрамова Т.А. / Абрамова

## Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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)	✓	

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: Ткачёва Р.Р / Ткачёва  
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)