

График посещения школьной столовой/буфета МБОУ СШ № 6 (общеобразовательная организация)
комиссией, осуществляющей родительский контроль

декабрь 2023

№	Указать классы, которые были обеспечены питанием в период проверки	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Участник комиссии (ФИО родителей, класс обучающегося)	Участник комиссии (представитель общеобразовательной организации; организации, предоставляющей услуги по организации питания - ФИО, должность)	Отметка о посещении (подпись, расшифровка)	Отметка о предоставлении книги посещения школьной столовой и буфета
1	1 _А , 1 _Б 1 _В	8 ⁴⁰ - 8 ⁵⁰ 15.12.23.	Ташкова СА 1А Решенко О.В 8Б	Буланцева Ж.В. учитель математики, отв. за питание.	Р/Ташкова СА Р/Решенко О.В	книга предоставлена ниже предоставлена
2	3 _А , 3 _Б 9 _А , 9 _Б 10 _А , 10 _Б	15.12.23 10 ²⁵ - 10 ⁴⁰ .	Ташкова СА 1А Решенко О.В 8Б	Буланцева Ж.В. учитель математики, отв. за питание.	Р/Ташкова СА Р/Решенко О.В	книга предоставлена ниже предоставлена

Директору МБОУ «Школа № 8
Зартирашского района О. В.
Фещенко
(ФИО родителя, законного
представителя)
проживающего
по адресу: ул. Коррбасов 8
тел.: 89673104482

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Фещенко О. В., законный представитель
Фещенко А. А. (ФИО обучающегося), обучающегося
в 8Б 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.

15.12.23.

(дата)

(расшифровка подписи)

Фещенко / А. А.

(подпись) /

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО):

Федотова Ольга Владимировна

Дата посещения:

15.12.23

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

Школьное меню представляет
своей температурой блюда соответствует
норме. Питание удовлетворительноеПредложения: Все устраиваетБлагодарности: Спасибо о работах о наших
детяхЗамечания: нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель

Федотова О.В.«15» 12.23 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

отв. за питание Буланичева Е.В.«15» 12.23 (ФИО, должность, подпись, дата)

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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Резниш О.В.
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

Директору МБОУ ШШ №6
Таджирамазановой О
Тешковой СА
(ФИО родителя, законного
представителя)
проживающего
по адресу: д. Покрови №28
тел.: 8927 521 8522

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Тешкова Светлана Анатольевна законный представитель
Тешковой Вероники (ФИО обучающегося), обучающегося
в 1А 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.

15.12.2023
(дата)
(расшифровка подписи)

Тешкова СА
(подпись) /

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО):

Решикова Светлана Анатольевна

Дата посещения:

15.12.2023

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

Питание организованно хорошо, продукты свежие. Еда горячая.

Предложения: -

Благодарности: Еда очень вкусная. Спасибо. Всё отлично.

Замечания: нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель

15.12.2023 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

отв. за питание Бусманова Ж.В.

« » (ФИО, должность, подпись, дата)

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: 15.11.2013 И.А. Песков
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

Акт проверки организации питания

№ 2 в МБОУ СШ № 6 г. Жито
(наименование образовательной организации)

«15» 12 2023 г.

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

Бенникова Светлана Анатольевна,
Павленко Ольга Владимировна - родители
Буланичева Кристина Валерьевна - ст.з.а
питание в МБОУ СШ № 6 г. Жито, учитель
математики

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
МБОУ СШ № 6 г. Жито

по адресу(-ам): г. Жито, ул. Сениншикова д. 2

Основание проведения проверки: контроль за качеством
готовой продукции, наличие утвержденного меню соответствие
завтрака/обеда утвержденному меню, работой бракераж-
ной комиссии

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): питание организовано на хорошем уровне, бракеражный журнал имеется, все блюда соответствуют нормам: температура, вес, качество.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 7-12 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Меню соответствует, еда вкусная, сбалансированная, термическая обработка достаточная.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Пешкова Светлана Анатольевна 15.12.2023
Решенко Ольга Владимировна 15.12.23