

Директору МБОУ
«Паньшинская СШ»
Г. А. Устиновой

Захарченко В.И.
(ФИО родителя, законного представителя)
проживающего
по адресу: г.Паньшино
Виноградный д. 2
тел.: _____

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Захарченко В.И., законный представитель
Захарченко Александр (ФИО обучающегося), обучающегося
в 1 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.

24.05.25
(дата)

Захарченко В.И.
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«24» мар 2025 г.

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

Заместитель В.И.

Ткачевас И.С

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)
МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): х. Паньшинское, ул. Мухоморова, д.2

Основание проведения проверки: Приказ от 22.05.2025 г.
«О проведении планового контрольного
присмотра за питанием 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 (блюдо).

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) = 80 % не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Раиса Семеновна Семенова

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Варварченко В.И. [подпись]

Тесарикова И.С. [подпись]

Директору МБОУ
«Паньшинская СШ»
Г. А. Устиновой

Магеевская О. Р.
(ФИО родителя, законного представителя)
проживающего
по адресу: п. Совет Фирсов
ул. Радаевского д 5
тел.: _____

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Магеевская О. Р., законный представитель
Магеевская Ольга (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.

24.05.25
(дата)

Магеевская О. Р.
(подпись) / (расшифровка подписи)

Акт проверки организации питания

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

«24» сентяб 2025 г.

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

Михайлова Р.А.
директор М.О.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ»

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

Основание проведения проверки: Приказ № 0522 от 25.07.25
«О утверждении формального пищевого контроля в целях
продвижения качества 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	Блюда выглядят 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) = 45 % не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Маминская С.А. Иванов
Григорьева И.С. Иванов