

Директору МБОУ
«Паньшинская СШ им. Гули Королевой»
И.А. Липатова

Иванов И.И.

(ФИО родителя, законного представителя)
проживающего по адресу:

г. Паньшино

ул. Велюговская 40/1

тел. 8-903-317-15-61

Заявление на участие в проверке организации питания

Я, Климова Ирина Ивановна, законный представитель
Климова Максима Дмитриевича (ФИО обучающегося), обучающегося
в 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.

13.10.25

ИИ

Акт проверки организации питания

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

«13» октября 2025 г.

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

Каимова Ирина Ивановна, И.Р.
Ткаченко И.Р. - И.Р.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СШ им. Гурки Корнеевой»

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

Основание проведения проверки:

Приказом от 10.10.25г.
с проведением формирования контрольной комиссии
для проверки качества образовательного процесса

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) = 85 % не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Камнева Ирина Ивановна *И.И.*
Гусарова И.С. *И.С.*