

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

Липатова И.А.  
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего по адресу:

г. Сар. Фрунзе

ул. Бор. Кривогой 4-58

тел. \_\_\_\_\_

Заявление на участие в проверке организации питания

Я, Липатова И.А., законный представитель  
Липатова И.А. (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.

14.10.15.

Липатова

## Акт проверки организации питания

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

«14» сентября 2025 г.

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

Ильин В.В. (подпись)  
Заведующий ШКОЛ

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ "Паньшинская СШ им. Гр. К. Керасов"

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

Основание проведения проверки: Приказ от 20.10.25  
"О проведении федерального 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 (блюдо).



В ходе проверки установлено:

| №<br>п/п | Объект контроля                                                                          | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Блюда выглядят аппетитно                                                                 | ✓  |     |
| 2        | Наличие ежедневного меню                                                                 | ✓  |     |
| 3        | Соответствие блюд ежедневному меню (пункт 2)                                             | ✓  |     |
| 4        | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | ✓  |     |
| 5        | Основное блюдо горячее                                                                   | ✓  |     |
| 6        | Блюда 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)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 90 % не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

все соответствует

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Мухомов В.В. [подпись]  
Александров И.И. [подпись]