

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

Валова Софья Александровна  
(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего по адресу:

Многоквартирный дом «Борисоглебский р-он»  
г. Паньшинский ул. Восточная д. 7  
тел. 8 986 650 24 57

Заявление на участие в проверке организации питания

Я, Валова Софья Александровна, законный представитель

Валова Софья Александровна (ФИО 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.

19.09.2026

В. Валова. С.А.

Акт проверки организации питания  
№ 6 в «МБОУ «Паньшинская СПШ»  
(наименование образовательной организации)

«29» апреля 2026 г.

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

Васильева И.А.  
Ткаченко И.П.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ «Паньшинская СПШ» им. Гурья Коренькова

по адресу(-ам): г. Становое, ул. Школьная 10А

Основание проведения проверки:

Финансирование от 08.04.26  
«Проверка качества питания в МБОУ «Паньшинская СПШ»  
г. Становое, ул. Школьная 10А

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 (блюды).

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 (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) = \_\_\_\_\_ % не съедается блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

*Все хорошо.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Михаил Сергеевич Александров*

*СА*

*29.04.2016г.*