

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

от Луговой В.В.

(ФИО родителя, законного представителя)  
проживающего по адресу:

п. Село Инженерное, пер. Дружный

д. 5 кв. 16

тел. 8-960-896-36-60

Заявление на участие в проверке организации питания

Я, Луговая В.В., законный представитель

Луговой Ирины (ФИО обучающегося), обучающегося

в 81А 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.

29.04.2026г.

Луговая В.В.

### Акт проверки организации питания

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

«14» апреля 2024 г.

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

Александрова Ю.В.  
Александрова И.П.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МБОУ, Паньшинская СШ им. Гурья Корсакова.

по адресу(-ам): г. Александров, Мухоморова ул.

Основание проведения проверки: Директор МБОУ от 14.04.2024 № 1  
«С целью проверки выполнения мероприятий по обеспечению безопасности  
питания обучающихся, обучающихся сотрудников»

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 (блюда).

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

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Луговая В.В. Луф*  
*Гармаша И.С. Луф*