

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

Тарасуев Ю. И.  
(ФИО родителя, законного представителя)  
проживающего по адресу:  
ст. Кочетово ул. 25  
д. 22  
тел. 8-904-400-0447

Заявление на участие в проверке организации питания  
Я, Тарасова Ю. И., законный представитель  
Костяко Анна (ФИО обучающегося), обучающегося  
в 6 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.

17.04.26

Тарасова Ю. И.

**Акт проверки организации питания**  
№ 02 в «МБОУ «Паньшинская СШ»»  
(наименование образовательной организации)

«21» апреля 2026 г.

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

Павлова Ю.И.  
Туркина А.Г.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)  
№104, Паньшинская шк. им. Гурья Королькова.

по адресу(-ам): п. Паньшинское, ул. Школьная, 104

Основание проведения проверки: Заявка от 29.04.26  
"В учебном кабинете нет сертификата на мебель"

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 (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:**

*Все блюда приготовлены в соответствии с меню, соблюдены сроки хранения, еда вкусная. Комната санитарно в меню входит бесплатно и бесплатно.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Александров Роман Иванович*

*Смирнова М.В.*