

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

Табаша Н.И.

(ФИО родителя, законного представителя)  
проживающего по адресу:

х. Табашинское Дзехи-26

тел. 9046542403

Заявление на участие в проверке организации питания  
Я, Табаш Нина Сергеевна ~~Табаш Нина Сергеевна~~ Табаш Нина Сергеевна ~~Табаш Нина Сергеевна~~  
Табаш Нина Сергеевна (ФИО обучающегося), обучающегося  
в 10 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.

29.04.26



**Акт проверки организации питания**

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

«22» апреля 2022 г.

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

Бабина Н.Н.  
Гармашева И.Г.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)  
МБОУ «Паньшинская СШ им. Гуми Корнеевича»

по адресу(-ам): х.Тамбовское, ул. Школьная 9/22

Основание проведения проверки: Финансовый отчет №04/01  
«О проведении родительского комитета  
в целях обеспечения качества питания»

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствием 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): *У нас все идеально*

Полнога потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 % не съедается блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Татьяна Николаевна Микодеева*

*Мария В. С. Лу*