

Директору МБОУ
«Паньшинская СШ им. Гули Королевой»

И.А. Липатова

Зиньдеской Анны Александровны

(ФИО родителя, законного представителя)

проживающего по адресу:

г. Паньшино ул. Рыжовская

д. 6/14

тел. 8-961-075-87-85

Заявление на участие в проверке организации питания

Я Зиньдеская Анна Александровна, законный представитель

Зиньдеской Анны Александровны (ФИО обучающегося), обучающегося

в 3 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.

28.04.2026

Анна Александровна Зиньдеская

Акт проверки организации питания

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

«08» апреля 2026г.

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

Зареченская О.М.
Павлова М.Г.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

№509, Паньшинская СШ им. Гурья Коренькова.

по адресу(-ам): г. Ачинск, ул. Школьная 90А

Основание проведения проверки: Заявка № 88 от 04.04.26.

« Проверка работоспособности канализации в
части дренажных систем»

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): Организация не имеет соответствующей нормативной

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:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Зарубинская О.К.
Ткаченко И.С.