

Приложение 2

Директору школы Красноярской сш  
Шенниковой Е.В.  
Шеремета И.В.  
(ФИО родителя, законного представителя)  
проживающего  
по адресу: г. Красноярский  
тел.: \_\_\_\_\_

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Шеремета И.В., законный представитель  
Шеремета Вячеславы (ФИО обучающегося), обучающегося  
в 8 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.

20.11.2024  
(дата) (подпись) / (расшифровка подписи)

Шер / Шеремета И.В.

Приложение 3

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО):

Шеремета И.В.

Дата посещения:

22.11.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: \_\_\_\_\_

Благодарности: \_\_\_\_\_

Замечания: нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

Родитель Шеремета И.В.

«22» 11. 2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Сердобинцева О.В. отв. по пит. «22» 11. 2024 (ФИО,  
должность, подпись, дата)

**Акт проверки организации питания**

№ 3 в МКОУ Красноярская СШ  
(наименование образовательной организации)

«22» 11 2024г.

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

Ткачева Р.Р. - отв. за организацию работ. контроле  
Щершета И.В. работ. уч-ве 4-8 классов  
проведена проверка организации питания в отделении (-ях) школьной столовой  
по адресу(-ам): х.Красноярский у.Приморская, 16

Основание проведения проверки: контроль за организацией питания

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 (блюд).

**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) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** \_\_\_\_\_

Члены комиссии (ФИО, подпись): Ткачева Р.Р. Ткачева  
Щершета И.В. шеф

## Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 блюдогорячее	✓	
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)	✓	

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: Ткачева Р.Р. / Ткачева  
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)