

Директору МКОУ
Уренской СШ Макаренковой Н.И.
Долматовой В.Н.
 (ФИО родителя, законного представителя)
 проживающего
 по адресу: ул. Карла Маркса, 19
 тел.: 8 962 881 0039

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Долматова Виктория Я., законный представитель
Долматовой Эльмы (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.

08.04.2026
 (дата)

Дол / Долматова В.Н.
 (подпись) / (расшифровка подписи)

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО):

Долматова Виктория Николаевна

Дата посещения:

08.04.2026г.

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

Предложения:

Благодарности:

Замечания:

нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель

Дол Долматова В.Н.
 «08» 04.2026 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

В.В. Терехин

«08» 04.2026г.

(ФИО, должность, подпись, дата)

Акт проверки организации питания

№ 15 в МКОУ Красноярская СШ
(наименование образовательной организации)«08» 04 2016г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Ткачевой Р.Р., родители уч-ся 8кл. Ткачев С. (ответ. за
организацию рез. контр.), Долматов В. Н. родители уч-ся 3кл.
 проведена проверка организации питания в отделении (-ях) школьной столовой
 по адресу(-ам): х.Красноярский у.Приморская, 16

Основание проведения проверки: контроль за организацией
горячего питания в школьной столовой

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 (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)
 = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии (ФИО, подпись): Ткачева Р.Р. Ткачева
Долматов В.Н. Долм

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 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)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Ткачова Р.Р. Ткачев
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)