

Директору МБОУ  
Городской СШ  
Макарькова Н.Н.  
 (ФИО, должность, место жительства)  
 проживающего Сергиевск  
 по адресу: ул. Школьная, 36  
 тел.: 89875628186

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Заулицкая Эльвара Серг., законный представитель  
Заулицкого Константина (ФИО обучающегося), обучающегося  
 в 4 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.

30.01.2026 г.  
 (дата)

Зауф / Заулицкая  
 (подпись) / (расшифровка подписи)

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО):

Заулицкая Э. С.

Дата посещения:

30.01.2026 г.

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

Зауф  
 «30» 01.02.26 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

В.Пери В.В. Беримшинева

(ФИО, должность, подпись, дата)

«30» 01.2026 г.

**Акт проверки организации питания**

№ 10 в МКОУ Красноярская СШ  
(наименование образовательной организации)

«30» 01 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:  
Ткачевой Р. Р. родитель уч-ся 8 класса, ответств. за организацию  
реф. контроля, Закрыгина Э. В. родитель уч-ся 4 класса  
проведена проверка организации питания в отделений (-ях) школьной столовой  
по адресу(-ам): х.Красноярский у.Приморская, 16

Основание проведения проверки: контроль за организацией 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 (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)  
=        % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** \_\_\_\_\_

Члены комиссии (ФИО, подпись): Ткачева Р. Р. Ткачевар  
Закрыгина Э. В. Зайц

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