

Директору МБОУ Крайнеярской
Машаренковой Н. Н.
Воронцовой О. Т.
 (ФИО родителя, законного представителя)
 проживающего
 по адресу: ул. Южная, 38
 тел.: 8937 737 5796

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Воронцова Оксана Георгиевна, законный представитель
Воронцовых Яков (ФИО обучающегося), обучающегося
 в 5 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.

21.05.2026г.
 (дата)

Вороф / Воронцова О.Т.
 (подпись) / (расшифровка подписи)

Приложение 3

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО):

Воронцова Оксана Георгиевна

Дата посещения:

21.05.2026г.

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 Вороф Воронцова О.Т.
 «21» 05.2026г. (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

ВФер В.В. Терешинская «21» 05.2026г.

(ФИО, должность, подпись, дата)

Акт проверки организации питания

№ 18 в МКОУ Красноярская СШ
(наименование образовательной организации)«21» 05 2016г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Ткачевой Р.Р. родителем уч-ся 8 класса (отв. за орган. питания. контроль), Воронцова О.Т. родителем уч-ся 5 кл.
 проведена проверка организации питания в отделении (-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 (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)
 = 15 % не съеденности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ткачева Р.Р. Ткачева
Воронцова О.Т. Воронцова

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