

Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

1. Родитель (ФИО):

Розина Юлия Викторовна

Дата посещения:

13 мая 2022

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

Предложения:

Благодарности: Все вкусное, чисто, персонал дружелюбный, вежливый.

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Розина Ю.В.

«13» мая 2022 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Сей. И. Холуп И.В. Заведующий МБДОУ  Носкова Н.Н.

«13» мая 2022 (ФИО, должность, подпись, дата)

## Акт проверки организации питания

№ 9 в МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»  
(наименование образовательной организации)

«13» мая 2021 г.

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

Фозимова Юлия Викторовна  
Хогун Людмила Викторовна  
Зинкина Татьяна Викторовна  
Носаева Наталья Александровна

проведена проверка организации питания в МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

по адресу(-ам): р.п. Ерзовка, ул. Молодежная квартал 1, дом 15

Основание проведения проверки:

родительский контроль организации питания

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением воспитанниками личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

| №<br>п<br>/<br>п | Объект контроля  | Д<br>А | Н<br>Е<br>Т |
|------------------|--|--------|-------------|
| 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)   | ✓      |             |
| 1<br>0           | Спецодежда у персонала чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)                      | ✓      |             |

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

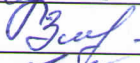
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 30 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Розина Ю.В. 

Жапар Л.В. 

Зилянна М.В. 

Носарева Н.А. 

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575806

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 17.03.2021 по 17.03.2022