

Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

1. Родитель (ФИО):

Деркачева Светлана Владимировна

Дата посещения:

02.02.2024г.

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

Предложения: —

Благодарности: Очень вкусно и аппетитно!

Замечания: —

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

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

Родитель Деркачева С.А.

«02» 02. 2024 (подпись, дата) Ю

Уполномоченное лицо образовательной организации

М.А. Мосалева

«02» 02. 2024 (ФИО, должность, подпись, дата)

## Акт проверки организации питания

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

«02» февраля 2024 г.

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

Опра Н.К.  
Держаева С.А.  
Ноголева М.А.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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 (блюда).

В ходе проверки установлено:

№ п / п	Объект контроля	Д А	Н Е 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)	✓	
10	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) = 02 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Опра Н.П. Датие  
Деррагева С.А. С  
Носагева М.А. М

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890928

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 15.05.2024 по 15.05.2025