

Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

1. Родитель (ФИО):

Сажнева Мария Юрьевна

Дата посещения:

26.04.2024

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

Предложения: -

Благодарности: Все очень хорошо, вкусное и  
дает бодрость вкусов бодит

Замечания: -

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры:

Родитель

Сажнева М.Ю. С.П.  
«26» 04. 2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Накустича И.О. ст. воспитатель И.И.И.  
«26» 04. 2024. (ФИО, должность, подпись, дата)

## Акт проверки организации питания

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

«26» апреля 2024 г.

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

Капустина И.В.  
Сажнева М.Ю.  
Веденкина С.И.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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).

**В ходе проверки установлено:**

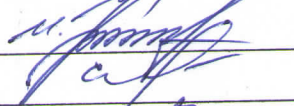

№ п / п	Объект контроля	Д А	Н Е Т
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, 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) = 90 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Канцелия М.О.   
 Сакина М.Ю.  
 Бондюрева С.И. 

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890928

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 15.05.2024 по 15.05.2025