

Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

1. Родитель (ФИО):

Мелехов Михаил Валентинович

Дата посещения:

14.11.2024

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

Предложения: Приобрести посудомоечные машины

Благодарности: Посуда чистая, подготовлено во время

(горячая), пища вкусная запах приятный

Замечания: _____

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры:

Родитель Мелехов М.В. Мелехов

«14» 11 2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Ст. мэр Лазур Л.В. Лазур

«14» ноября (ФИО, должность, подпись, дата)

Акт проверки организации питания

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

«14» ноября 2024 г.

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

- Шелехов М. В.
- Сагун Л. В.
- Чудиналова О. 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 (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 пицци чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	1 Спецдежда 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) = 5 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Шелехов М.В. 

Сажур Л.В. 

Чурилова О.А. 

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890928

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 15.05.2024 по 15.05.2025