

Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

1. Родитель (ФИО):

Афанасова Анастасия Сергеевна

Дата посещения:

19.03.2022

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Благодарности: Все хорошо, чисто, вкусно и сытно,

дети кушают с удовольствием.

Замечания: нет

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Родитель Афанасова А.С.

«19» марта 2022 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Хатунь А.В.

«19» марта 2022 (ФИО, должность, подпись, дата)

## Акт проверки организации питания

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

«19» марта 2025 г.

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

Жагур Л.В.

Филиппова Т.Н.

Швакман А.С.

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;
- соответствии 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	1 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) = 2 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

\_\_\_\_\_ Жагар Л.В. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Николкина И.Н. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Щавелькина А.С. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890928

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 15.05.2024 по 15.05.2025