

Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»

1. Родитель (ФИО):

Олеин Наталья Николаевна

Дата посещения:

10.11.2025

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

Предложения:

Благодарности: Спасибо за чистоту в пище, за вкусный обед. Отдельное спасибо за помощь в приеме пищи

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Олеин

«10» 11.2025 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

С.И.И. Холмский И.В.

«10» ноября 2025 (ФИО, должность, подпись, дата)

Акт проверки организации питания

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

«10» ноября 2025 г.

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

Хазур Л.В.

Терещ Н.Н.

Резниченко О.П.

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) = 15 % несъеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Хачур Л.В.
Лерен Н.Н.
Резниченко О.И.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849230

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 08.08.2025 по 08.08.2026