

к Порядку доступа родителей (законных представителей) воспитанников  
для контроля качества организации питания

### Акт проверки организации питания

№ 2 в МОУ детском саду № 266

«24» февраля 2025г.

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

Насова Н.А. родительница 8 гр.  
Лешенко Д.С. родительница 8 гр.  
Буданова С.О. ст. м/с  
Карпова Н.Ю. шеф-повар

проведена проверка организации питания

МОУ детский сад №266

по адресу(-ам): ул. Тейке 1

Основание проведения проверки: осуществление  
родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюда).

**В ходе проверки установлено:**

| №<br>п/п | Объект контроля                                                                          | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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        | Место в групповой ячейке для приёма пищи чистое                                          | ✓  |     |
| 9        | Обеденные столы чистые (протерты)                                                        | ✓  |     |
| 10       | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 7 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Носова Н.А. [подпись]

Лешенко Д.С. [подпись]

Буданова С.О. [подпись]

Карпова Н.Ю. [подпись]