

Заведующему МОУ г/с №32
Камитановой О.Ю.

от Князевой И.В. и
Жижковой О.С.
(ФИО родителя, законного представителя)

тел.: 89197970257
89375300210

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Князева И.В. и Жижкова О.С.

законный представитель Князева Рамана и Жижкова Рениса
(ФИО обучающегося),

воспитанника группы №19,20, прошу включить меня в график посещения
пищеблока и групповой ячейки, а так же в состав комиссии,
осуществляющей родительский контроль за организацией питания в ДОУ.

Дата посещения 24.01.2023

Время посещения _____

Цель посещения _____

24.01.2023
(дата)

И.В. Князева / Князева И.В.
(подпись) / (расшифровка подписи)
О.С. Жижкова

Акт проверки организации питания

№ _____ в МОУ детский сад № 32

«24» 09 2023 г.

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

1. Кизева И.В. 19 группа

2. Жиркова О.С. 20 группа

проведена проверка организации питания

МОУ д/с №32

по адресу(-ам): ул. Космонавтов ЗОА, ул. Восточно-Казахстанская 4

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 (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ 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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

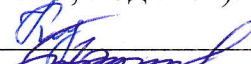

Проверкой установлено (иное): нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений не выявлено

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Клезова И.В. 
2. Жидкова О.С. 

Оценочный лист

(заполняется по желанию)

№ 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	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Иное: Нарушений не выявлено

Заполнено: Клижева И.В. Род. Жижкова О.С.
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

24.01.2023