

Заведующему МОУ д/с № 32  
Капитановой О.Ю  
от Барсуковой В.А.  
Аржанова О.К  
(ФИО родителя, законного представителя)

тел.: 8 906-170-06-03  
8 937-085-80-08

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Барсукова В.А. Аржанова О.К,  
законный представитель Барсукова Романна и Аржанова Зоясара  
(ФИО обучающегося),

воспитанника группы № 3, 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 23.03.23.

Время посещения \_\_\_\_\_

Цель посещения \_\_\_\_\_

23.03.23  
(дата)

Барсу / Барсукова В.А.  
(подпись) / (расшифровка подписи)  
Аржан / Аржанова О.К

*Барсукова  
Аржанова*

*Аржанова  
Барсукова*

## Акт проверки организации питания

№ \_\_\_\_\_ в МОУ детский сад № 32

«23» 03 2023 г.

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

1. Барсукова В.А.  
2. Арсанова О.К.

проведена проверка организации питания

МОУ д/с 32

по адресу(-ам): ул. Теина 15, ул. Шехматская 40

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):

Барсукова В.А. Барс  
Аржанова О.К. Арж

## 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: Тараскова В.А. тащ Аржанова О.К. Директор  
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

23.03.23