

Акт проверки организации питания

№ 1 в МБДОУ ГДС «Аленушка»

«10» 04 2026

Комиссией по контролю организации и качества питания, в составе:

Тетерина Екатерина Юрьевна
Завилова Ксения Михайловна

Проведена проверка организации питания в отделении (ях)

МБДОУ ГДС «Аленушка»

По адресу: р.п. Тародиче ул. Нертыанников

Основание проведения проверки: Контроль, организации
питания

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:

№	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)	✓	

Проверкой установлено (иное): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций/ общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Завтрак был вкусной, суп молодой, вареники, вай, бутерброд, хлеб, масло, повидло, кефирной напиток вай соответствует с меню на № 04. 2026г.

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Метерева Екатерина Юрьевна
Завялова Ксения Михайловна - Заф

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№	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: _____

Заполнено: Завилова К. М. - за

(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)