

АКТ № 5

проверки организации питания родительским активом МОАУ Школы-сад № 42

Дата проведения проверки: 25.02.2025

Время проверки: 15:30 (полдник)

Состав комиссии: Филимофеева Наталья Леонидовна

Комиссия (инициативная группа) провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	да/нет	Комментарии
1.	Имеется ли в учреждении утверждённое меню, размещённое в удобном месте для общего доступа?	да	
2.	В меню отсутствуют повторные блюда?	нет	
3.	В меню включены фрукты, сок?	да	
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	да	
5.	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи?	да	
6.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд: Отлично	✓	
	Удовлетворительно		
	Неудовлетворительно		
7.	Имеется ли большое количество отходов?	нет	
8.	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Всё вкусно, понравился полдник

Члены комиссии: Филимофеева Наталья Леонидовна

**Заявка-соглашение на посещение
помещения для приготовления и приёма пищи МАОУ Школы-сада № 42**

1. ФИО законного представителя обучающегося Трещинкова Наталья Леонидовна
2. Группа или класс обучающегося или воспитанника, чьи интересы представлены №
3. Предмет (причина) посещения родительский контроль по питанию
4. Дата и времени посещения 25.02.2025 15-30
5. Контактный номер телефона 89530475876

Дата 25.02.2025 Подпись Трещин

Я, Трещинкова Наталья Леонидовна, обязуюсь соблюдать

Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников в помещение для приготовления и приёма пищи МАОУ Школы-сада № 42.

Дата 25.02.2025 Подпись Трещин

* Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.

5.	Соблюдаются сервировка столов при приеме пищи?	✓
6.	Оценки вкусовых качеств готовых блюд: Отлично Удовлетворительно Неудовлетворительно	✓ ✓ ✓
7.	Имеется ли большое количество отходов?	✓
8.	Имеется ли бракеражном журнале оценка каждого блюда?	✓
9.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маска, головные уборы, спецобувь)	✓

Выход из предложения по результатам проверки:

Всё хорошо, нарушений нет

Дата проверки: 25.02.2025