

АКТ № 3

проверки организации питания родительским активом МОАУ Школы-сад № 42

Дата проведения проверки: 25 февраля 2025

Время проверки: 8<sup>40</sup> (ЗАВТРАК)

Состав комиссии: Унесихина А.А.

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?	✓	
2.	В меню отсутствуют повторные блюда?	✗	
3.	В меню включены фрукты, сок?	✓	
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	✓	
5.	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи?	✓	
6.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд:		
	Отлично	✓	
	Удовлетворительно	—	
	Неудовлетворительно	—	
7.	Имеется ли большое количество отходов?	—	
8.	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	✓	
9.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	✓	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Все соответствует, вкусовые качества хорошие

Члены комиссии: Унесихина А.А.

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

1. ФИО законного представителя обучающегося Унесихина А.А.
2. Группа или класс обучающегося или воспитанника, чьи интересы представлены 2 КЛАСС
3. Предмет (причина) посещения доу. контроль по питанию
4. Дата и времени посещения 25 февраля 2025 8<sup>40</sup>
5. Контактный номер телефона 89536034382

Дата 25.02.25 Подпись Унесихина А.А.

Я, Унесихина Анна Александровна, обязуюсь соблюдать

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

Дата Унесихина А.А. Подпись 25.02.25.

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

6.	Оценки вкусовых качества готовых блюд	
	Отлично	
	Удовлетворительно	
	Неудовлетворительно	
7.	Имеется ли большое количество отходов?	
8.	Имеется ли в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	✓
9.	Соблюдаются санитарные требования при обслуживании питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	✓

Выводы и предложения по результатам проверки  
Все замечания устранены, контроль за процессом приготовления пищи продолжается.  
Унесихина А.А.