

# Акт проверки организации питания

№ 11 в МОУ детском саду № 365

«24» 04 2026 г.

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

Заведующий хозяйством: Сафрасов С.Р.  
Родитель Савченко Ю.В. (гр. №3)  
Родитель Майорова А.А. (гр. №4)

проведена проверка организации питания в МОУ детском саду № 365

по адресу(-ам): 400107, г. Волгоград, ул. Рионская, 16

Основание проведения проверки: Порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников для контроля качества организации питания № 01-06-07-11 от 01.11.2022г.

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:**

| №<br>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): неб

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 2 % несъеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

*Организация питания проводится с соблюдением всех требований. На кухне соблюдено все нормы гигиены и подготовки питания. В группах питание организуется согласно утвержденной графике с соблюдением норм СанПиН*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Завхоз* Савченко  
*Матерова* Матерова (режиссер)  
*Савченко* Вруж