

Приложение № 3  
к Порядку доступа родителей (законных представителей) воспитанников  
для контроля качества организации питания

**Акт проверки организации питания**

№ 10 в МОУ детском саду № 23

«25» июня 2026 г.

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

1. Николаевская И. А - группа № 5
2. Тондарева Д. М. - группа № 1
3. Хмара М. А - группа № 3
4. Оганесен А. В. - группа № 4
5. Цыбуля И. Л. - старшая медицинская сестра
6. Жауштырдов Р. А. - шеф-повар

проведена проверка организации питания

МОУ "Детский сад № 23 Дзержинского района Волгограда"  
по адресу(-ам): ул. Охотская, дом 19

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 воспитанниками 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): Меню соответствует  
соответствует график выдачи продукции.

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

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Производить контрольное взвешивание и  
регуляция порций. Выдача по графику  
в группах сервировать столы для приема пищи

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Оганесян А.В. - Оган
2. Тонгарова Д.М. - Тон
3. Умаря М.А. - У
4. Михомская И.А. - Мих
5. Рауштырова В.А. - Рау
6. Цыбуля И.П. - Цыб