

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в МБДОУ Школа №21 г.о. Самара

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в детском саду группа №1

№	вопросы	да	нет
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы детского сада?	10 (100%)	
2	Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	10 (100%)	
3	Вывешано ли ежедневное (фактическое меню) для ознакомления родителей и детей?	10 (100%)	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	10 (100%)	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	10 (100%)	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы детского сада?	10 (100%)	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	10 (100%)	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	10 (100%)	
9	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		10 (100%)
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?	10 (100%)	
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	10 (100%)	
12	Обнаруживались ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		10 (100%)
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	10 (100%)	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		10 (100%)
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню факты исключения или замены отдельных блюд?		10 (100%)
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		10 (100%)
	Итого по группе	110 (68,75%)	50 (31,25%)

Всего в данном опросе приняли участие 110 родителей (100%)

В целом можно сделать вывод, что родители довольны организацией горячего питания в

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в детском саду группа №2

№	вопросы	да	нет
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы детского сада?	10	
2	Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	10	
3	Вывешано ли ежедневное (фактическое меню) для ознакомления родителей и детей?	10	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	10	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	10	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы детского сада?	10	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	10	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	10	
9	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		10
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?	10	
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	10	
12	Обнаруживались ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		10
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	10	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		10
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню факты исключения или замены отдельных блюд?		10
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		10
	Итого по группе	110	50

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в детском саду группа №3

№	вопросы	да	нет
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы детского сада?	10	
2	Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	10	
3	Вывешано ли ежедневное (фактическое меню) для ознакомления родителей и детей?	10	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	10	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	10	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы детского сада?	10	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	10	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	10	
9	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		10
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?	10	
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	10	
12	Обнаруживались ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		10
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	10	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		10
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню факты исключения или замены отдельных блюд?		10
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		10
	Итого по группе	110	50

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в детском саду группа №4

№	вопросы	да	нет
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы детского сада?	10 (100%)	
2	Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	10 (100%)	
3	Вывешано ли ежедневное (фактическое меню) для ознакомления родителей и детей?	10 (100%)	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	10 (100%)	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	10 (100%)	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы детского сада?	10 (100%)	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	10 (100%)	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	10 (100%)	
9	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		10 (100%)
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?	9 (90%)	1 (10%)
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	10 (100%)	
12	Обнаруживались ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		10 (100%)
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	10 (100%)	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		10 (100%)
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню факты исключения или замены отдельных блюд?		10 (100%)
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		10 (100%)
	Итого по группе	109 (68,12%)	51 (31,8%)

