

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №7 «Журавушка» г. Охи  
(МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи)

П Р И К А З

21.06.2019 г

№ 66-ОД

Об организации Административного контроля  
за организацией и качеством питания обучающихся  
в МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2019-2020 учебном году, на основании циклограммы контроля и мониторинга, действующей в дошкольном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Административную комиссию по проверке организации питания в детском саду в составе:

- заведующего - М.В. Шаровой
- заместителя заведующего по ВМР – О.В. Шумиловой
- председателя профсоюзного комитета – Е.К. Ким
- заместителя заведующего по ХР – Н.Н. Хамзина
- заместителя заведующего по безопасности – Н.В. Пасашкова.
- медицинской сестры

2. Обязать административную комиссию по питанию организовывать проверки состояния и организации питания детей и сотрудников совместно.

3. Ежемесячно проводить анализ питания в детском саду на совещаниях при руководителе ДОУ.

4. Утвердить Положение об Административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 7 «Журавушка» г. Охи (Приложение 1)

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.В. Шарова



**ПРИНЯТО:**  
Решением Совета ДОУ  
МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи  
Протокол №4 от «30» мая 2019 г.

Приложение 1  
к приказу заведующего  
МБДОУ детском саду № 7 «Журавушка» г. Охи  
от 21.06.2019 №66-ОД

## **П О Л О Ж Е Н И Е**

### **об Административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 7 «Журавушка» г. Охи**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ “Об образовании”, Письмом министерства образования РФ от 7 февраля 2001г. № 22-06-147 "О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13.

Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 7 «Журавушка» г. Охи (далее ДОУ).

1.2. Контроль организации и качества питания в ДОУ предусматривает проведение членами администрации ДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ДОУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по ДОУ и решения педагогических советов.

1.3. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОУ.

1.4. Положение об административном контроле организации и качества питания в ДОУ принимается Советом ДОУ, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя ДОУ.

#### **2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДОУ, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в ДОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

#### **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов)

и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующей ДООУ планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в ДООУ разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции Совета ДООУ.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДООУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в ДООУ проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила**

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДООУ, заместителем руководителя, медицинской сестрой в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующей ДООУ.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего ДООУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, родительского комитета и методического совета. Участие членов профсоюзного комитета ДООУ в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру ДООУ.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ДООУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ДООУ, по поводу нарушения.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующей ДООУ.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль точности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;

- контроль выполнения контрактов на поставку продуктов питания.
- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими на основании Положения о внутреннем контроле ДОУ
- 5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле ДОУ.

## **6. Документация**

- 6.1. Документация заведующего производством (шеф-повара) для контроля за качеством питания:
  - примерное 10-ти дневное цикличное меню;
  - технологические карты;
  - журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
  - журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
  - журнал регистрации бракеража готовых блюд;
  - журнал ежедневного учета питания детей (табель).
- 6.2. Документация медицинской сестры для контроля за качеством питания:
  - журнал визуального производственного контроля пищеблока;
  - журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
  - медицинские книжки персонала (единого образца);
- 6.5. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:
  - Журнал прихода – расхода продуктов;
  - Журнал контроля сроков реализации продуктов;
  - Сертификаты на продукты питания.
  - акты снятия остатков продуктов питания;
  - акты закладки продуктов питания в котел;
  - контракты на поставку продуктов питания.
- 6.6. Инструментарий контроля:
  - Контрольные мероприятия Заведующего по организации питания детей в МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи (Приложение 1)
  - Диагностика, регулирование, контроль. Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (Приложение 2)
  - Диагностика, регулирование, контроль. Принципы организации питания детей в группе детского сада (Приложение 3)

## **7. Взаимосвязи с другими органами самоуправления.**

6.1. Результаты Административного контроля за организацией питания в детском саду могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления Детского сада: Педагогический совет, Общее собрание коллектива, Общесадовский Родительский комитет.

## **8. Ответственность.**

7.1. Члены Административной комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в детском саду несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.

**КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ЗАВЕДУЮЩЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ДЕТЕЙ в МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи**

**МЕСЯЦ**                      **20** г.

<i>Контрольные мероприятия</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>
Санитарное состояние пищеблока				
Контроль качества продуктов базы      с				
Соблюдение сроков реализации продуктов				
Соблюдение правил обработки сырых, вареных продуктов, яиц				
Организация питания в группах      в				
Контрольное взвешивание блюд выдаваемых      с пищеблока				
Контрольное взвешивание порций      на одного ребенка				
Хранение суточных проб				
Наличие остатков пищи в группах,      на пищеблоке				

**КОНТРОЛЬ ЗАВЕДУЮЩЕЙ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В  
МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи**

**КВАРТАЛ**

**20 г.**

<i><b>Контрольные мероприятия</b></i>	<i><b>Дата контроля</b></i>	<i><b>Оценка результатов контроля</b></i>
Документация пищеблока		
Документация кладовщика		
Документация диетсестры		
Результаты инвентаризации в кладовой		
Маркировка инвентаря в группах и на пищеблоке		
Питание детей с аллергическими реакциями		
Анализ любимых и нелюбимых блюд		
Использование ассигнований на питание		

**Условные обозначения :**

- + - Отлично
- V - Хорошо
- ? - Удовлетворительно
- - Не удовлетворительно

**Заведующий** \_\_\_\_\_

**Диагностика, регулирование, контроль.**  
**Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.**

Дата: \_\_\_\_\_  
Сотрудники пищеблока: \_\_\_\_\_

Кто осуществлял \_\_\_\_\_

**Цель:** Проверить теоретические знания и практические умения работников пищеблока по санитарно – эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.

**Методы:** наблюдение, беседа.

**Задачи:**

1. Оценить санитарное соответствие пищеблока и оборудования.
2. Отследить соблюдение графика влажной уборке на пищеблоке.
3. Проанализировать действия работников пищеблока при обработке технологического оборудования.
4. Определить наличие дезинфекционных и моющих средств.
5. Проанализировать знания сотрудников пищеблока инструкций по охране труда и технике безопасности.

**Содержание**

№	Содержание исследования	Кто отслеживает Ф.И.О.	№ Инстр.	Инструм обследов.
1	Санитарное состояние пищеблока.		1	Карточка.
2	Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке.		2	Карточка
3	Наличие необходимого оборудования для уборке пищеблока.		3	Карточка
4.	Соответствие графика уборки в течение дня.		-	Информационная записка
5	Соответствие дезинфекционных и моющих средств на пищеблоке согласно требованиям СанПиН.		-	Информационная записка
6	Технология мытья посуды.		4	Карточка
7	Выполнение инструкций по охране труда и технике безопасности.		-	Экспресс информация

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 1. «Санитарное состояние пищеблока детского сада». Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.**

Дата: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. работника пищеблока: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Общее санитарное состояние пищеблока: окон, стен, дверей и др.	
2	Эстетика пищеблока.	
3	Санитарное состояние мебели: стеллажа для посуды, шкафа для моющих средств, столов и др.	
4	Санитарное состояние сантехнического оборудования: раковин, котломоечных раковин.	
5	Состояние и маркировка технологического оборудования: - санитарное состояние; - рабочее состояние.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 2 «Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке». Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.**

Дата: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. работника пищеблока: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение и маркировка емкостей для моющих средств	
2	Наличие моющих средств на пищеблоке: - кальцинированная сода; - мыло хозяйственное; - жавилион - другие дезинфекционные средства, разрешенные Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	
3	Соответствие инструкций по использованию моющих средств.	
4	Наличие мерной посуды для моющих средств.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_



**Карточка № 3 «Оборудования для уборке пищеблока». Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.**

Дата: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. работника пищеблока: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. проверяющего \_\_\_\_\_

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши.	
2	Уборочный инвентарь: - швабры с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 4 «Технология мытья посуды». Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.**

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. работника пищеблока \_\_\_\_\_

Ф.И.О. осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Диагностика, регулирование, контроль.**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа: \_\_\_\_\_  
Работники группы: \_\_\_\_\_

**Цель:** 1. Дать педагогическую оценку трудовым умениям детей при организации дежурства.

2. Отследить функциональные обязанности взрослых при приеме пищи.

3. Отследить мотивационное влияние педагога на культуру поведения детей за столом.

4. Проверить технологию мытья посуды.

**Методы:** наблюдение, беседа.

**Задачи:**

1. Определить правильность выбора методических приемов работы с детьми, их эффективность при организации питания.

2. Оценить распределения функциональных обязанностей взрослых при приеме пищи детей в режимных моментах.

3. Определить объективные показатели трудовых умений детей.

4. Проанализировать учет индивидуальных особенностей воспитанников в группе.

5. Определить соответствие объема порции блюда норме для ребенка.

**Объект:** Питание как элемент здоровья детей.

**Предмет:** Организация состояния деятельности воспитателя и детей.

**Содержание**

№	Содержание исследования.	Кто отслеживает Ф.И.О.	№ инс т	Инструм обследов.
1	Распределение функциональных обязанностей взрослых.		1	Карточка.
2	Сервировка стола.		2	Карточка
3	Обучение правильному пользованию столовыми приборами.		3	Карточка
4.	Обучение детей столовому этикету.		4	
4	Культура поведения за столом.		5	Карточка
5	Оценка методических приемов в организации питания детей.		-	Экспресс информация
6	Осуществление индивидуального подхода к детям.		-	Наблюдение
7	Соответствие объема порции блюда норме для ребенка.		6	Карточка
8	Санитарное состояние групповых помещений.		-	Экспресс информация
9	Технология мытья посуды.		7	Карточка
10	Соблюдение режима питания.		-	Наблюдение

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 1. «Распределение функциональных обязанностей взрослых».**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата: \_\_\_\_\_ Режимный момент: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_ Педагог: \_\_\_\_\_  
ФИО проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка к приему пищи.	
2	Распределение обязанностей во время приема пищи.	
3	Смена блюд по мере надобности.	
4	Последовательность подачи блюд.	
5	Работа по окончанию процесса приема пищи детьми.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 2. «Сервировка стола».** **Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата: \_\_\_\_\_ Режимный момент: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_ Педагог: \_\_\_\_\_  
ФИО проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2	Эстетика сервировки.	
3	Нетрадиционное в использовании сервировки стола.	
4	Использование методов при обучении сервировки стола.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 3 «Обучение правильному пользованию столовыми приборами».**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата: \_\_\_\_\_ Режимный момент: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_ Педагог: \_\_\_\_\_  
ФИО проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1	Сформированность навыка пользования приборами у ребенка.	
2	Называние предметов детьми и взрослым.	
3	Создание проблемной ситуации.	
4	Использование методов и приемов для обучения ребенка.	
5	Учет возрастных и индивидуальных особенностей.	
6	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 4 «Дежурство детей».**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата: \_\_\_\_\_ Режимный момент: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_ Педагог: \_\_\_\_\_  
ФИО проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы	Комментарии, оценка
1	Наличие и функционирование уголка дежурства(карточки по цвету, индив. карточки, символика, моделирование)	
2	Наличие формы для дежурств (фартуки, косынки, пилотки)	
3	Использование алгоритмов сервировки стола.	
4	Этапы работы дежурных.	
5	Самоконтроль дежурных.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 5. «Культура поведения за столом».**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата: \_\_\_\_\_ Режимный момент: \_\_\_\_\_  
 Группа: \_\_\_\_\_ Педагог: \_\_\_\_\_  
 ФИО проверяющего: \_\_\_\_\_

№	Вопросы поведения за столом.	да	нет	час
1	Как дети соблюдают правила культурного поведения за столом: - правильно ли пользуются столовыми приборами. - пользуются ли бумажными салфетками: а) без напоминания, б) с напоминанием. - дежурят по столовой с удовольствием, - без удовольствия, - вежливо ли обращаются друг с другом, - умеют ли обращаться к взрослым.			
2	Отношение к приему пищи: - есть ли любимое блюдо, - равнодушны ли к еде, - аккуратно ли едят. - все ли съедают норму питания: а) первое блюдо, б) второе блюдо, в) третье блюдо.			

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 6 «Соответствие объема порции блюда норме для ребенка».**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. мл. воспитателя \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О.проверяющего \_\_\_\_\_

№	Завтрак название блюда	Усл. обоз	Обед название блюда	Усл. обоз	Полдник название блюда	Усл. обоз
1						
2						
3						
4						
5						
6						

**Условные обозначения:**

Н – норма ( соответствует норме)

Д- допустимо ( незначительные отклонения)

Н/Д – ниже нормы ( значительное отклонения от нормы)

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Карточка № 7 «Технология мытья посуды».**  
**Принципы организации питания детей в группе детского сада.**

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. пом. воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№	Наименование процесса	режимного	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: (роспись) \_\_\_\_\_

**Анкета для родителей дошкольников  
"Питание в образовательном учреждении"**

**Уважаемые родители!**

Мы благодарим Вас за участие в нашем анкетировании, целью которого является:

- ✓ Обеспечение детей рациональным питанием
- ✓ Формирование основ культуры питания
- ✓ Оценка организации питания в нашем детском саду
- ✓ Оценка организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке

Внимательно прочитайте вопросы и подчеркните или обведите кружком наиболее подходящий для Вас вариант(ы) ответа. В случае несоответствия Вашего мнения с предлагаемыми ответами напишите, пожалуйста, свой вариант ответа в строке «Иное».

**Спасибо за сотрудничество!**

**Имеете ли Вы возможность ознакомиться с ежедневным меню в учреждении?**

Да



Нет



**Где вывешивается ежедневное меню?**

При входе в учреждение

В группе

Иное

**Удовлетворяет ли Вас предлагаемое меню?**

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

**Довольны ли Вы качеством питания детей?**

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

**Были ли случаи приема некачественной пищи Вашим ребенком в детском саду?**

Никогда

Иногда

Часто

Иное

**Если Ваш ребенок посещает группу кратковременного пребывания, то организовано ли в ней питание?**

Нет

Да

**Укажите те блюда, включенные в рацион питания, которые нравятся Вашему ребенку:**

---

---

---

---

---

---

Укажите те блюда, включенные в рацион питания, которые *не нравятся* Вашему ребенку:

---

---

---

---

---

**Получаете ли Вы информацию о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в детском саду?**

Нет, я не получаю никакой информации о работе такой комиссии

Да, на родительском собрании

Да, из личных бесед с воспитателем

Да, из личных бесед с администрацией

Да, на сайте учреждения

Да, на доске объявлений

Да, от других родителей

Иное

**Получали ли Вы приглашение принять участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в детском саду?**

Нет, меня никто не приглашал к участию в работе комиссии

Да, но я не участвую в работе комиссии

Да, я участвую в работе комиссии

Иное

**Нуждаетесь ли Вы в консультации медицинского работника о необходимости рационального питания?**

Нет

Да

Иное