

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБДОУ «Колосок» с.
Добрушино

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ
«Колосок» с. Добрушино
_____ В.И.Федорова

Протокол № ____ от _____ 2024 г.

Приказ № 76 от « 26 » августа 2024 г.

**Положение
о родительском контроле организации и качества питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Колосок» села Добрушино Сакского района Республики Крым**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Колосок» села Добрушино Сакского района Республики Крым (далее МБДОУ) разработано на основании.

-Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ,

-Методических рекомендаций от 18.05.2020 г. МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Вопросы родительского контроля качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания могут осуществляться в форме:

-анкетирования родителей и детей;

-участия в работе Комиссии по контролю за организацией питания детей (далее Комиссия)

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом МБДОУ.

1.4. Комиссия формируется из числа представителей родительских комитетов групп и может составлять до 6 человек. В состав Комиссии входят представители от МБДОУ (руководитель, воспитатель, завхоз, делопроизводитель и др.) и родительской общественности. Общее количество членов мобильной группы до 3 чел. Составы Комиссии утверждаются приказом руководителя МБДОУ сроком на один год.

1.5. Все члены Комиссии, участвующие в контрольной деятельности непосредственно на пищеблоке, обязаны иметь медицинское освидетельствование на отсутствие инфекционных и иных заболеваний (медицинские книжки). Членам комиссии, не задействованным в контрольной деятельности на пищеблоке, наличие медицинских книжек не обязательно.

1.6. Представители родительской общественности осуществляют работу добровольно при наличии письменного согласия родителя (законного представителя)

1.7. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в полугодие на педагогическом совете, на родительских собраниях — по мере необходимости.

1.8. Члены Комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ Планом-графиком, но не реже одного раза в месяц.

2. Основные направления деятельности Комиссии

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания воспитанников оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- санитарно-техническое содержание групп, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие размещенной информации на сайте МБДОУ.

2.2. Проведение проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с Примерной инструкцией по контролю. (Приложения № 1)

3. Задачи Комиссии

3.1. Задачами Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд)
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- соблюдение графика питания;
- соблюдение температурного режима выдачи блюд;
- санитарное состояние места для приёма пищи в группе.

4. Функции Комиссии

4.1. Комиссия по контролю организации питания воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания воспитанников;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

4.2. Результаты контроля оформляются в Чек-листе (приложение №2)

5. Организация деятельности Комиссии

5.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего МБДОУ. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия составляет План-график контроля по организации качественного питания воспитанников. (Приложение №3).

1. О результатах работы Комиссия информирует заведующего детским садом и родительские комитеты групп.

2. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

6. Права Комиссии.

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

6.1. контролировать в детском саду организацию и качество питания воспитанников;

6.2. получать от повара, медицинского работника, завхоза информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

6.3. заслушивать на своих заседаниях по обеспечению качественного питания воспитанников повара, завхоза;

6.4. изменить график проверки, если причина объективна;

6.5. вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников;

6.6. состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива и родителей.

7. Ответственность членов Комиссии

7.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей

7.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации и качеству питания воспитанников в детском саду.

8. Документация Комиссии.

8.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. В книге протоколов фиксируется ход обсуждения вопросов, предложений и замечаний по организации питания в МБДОУ.

8.2. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

Приложение №1
к Положению о родительском
контроле организации горячего
питания воспитанников

Примерная инструкция по контролю организации питания для родителей:

1. Проверьте наличие спецодежды у обслуживающего персонала.
 2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
 3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
 4. Проверьте, как организовано дошкольное питание:
 - наличие ежедневного меню;
 - отсутствие сколов на столовой посуде;
 - чистота обеденных столов.
- ▲ ■ Проанализируйте полученные факты и опишите ваши замечания/предложения/рекомендации в Чек-листе мониторинга качества организации питания.
- ▼ ■ Не забудьте проверить исполнение рекомендаций

ЧЕК-лист
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка

Дата и время заполнения: _____

Ф.И.О. родителей _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		

16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
31	Наличие салфеток на столах?		
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены Совета:

1. _____
2. _____
3. _____

План-график проведения проверок

№ п/п	Содержание мероприятий	Срок	Ответственный
1.	Утверждение плана работы. Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Сентябрь	Председатель, члены комиссии
2.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Октябрь	Председатель, члены комиссии
3.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Ноябрь	Председатель, члены комиссии
4.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Декабрь	Председатель, члены комиссии
5.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Январь	Председатель, члены комиссии
6.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Февраль	Председатель, члены комиссии
7.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции,	Март	Председатель, члены комиссии

	выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания		
8.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Апрель	Председатель, члены комиссии
9.	Проверка санитарного состояния пищеблока, организации питания, сроков реализации поступающих продуктов питания на складах, объема порции, выполнения натуральных норм, технологии приготовления и закладки продуктов питания	Май	Председатель, члены комиссии