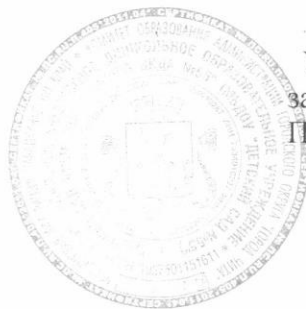


ПРИНЯТО:
педагогическим советом
МБДОУ «Детский сад №55»
протокол № 1 от 28.08.2022



УТВЕРЖДАЮ:
заведующая Г.М. Бутина
Пр. № 69 от 30.09.2022

УЧТЕНО:
мнение родительского комитета
МБДОУ «Детский сад №55»
протокол № 1 от 28.09.2022

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле
организации и качества питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад №55»

Г. Чита
2022

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №55» 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 29.12.2012г. №273-ФЗ;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020г. МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4-3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28.
- санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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 общественному контролю над организацией и качеством питания детей (далее – Комиссия).

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом МБДОУ «Детский сад №55».

1.4. Комиссия формируется из числа представителей родительских комитетов групп и может составлять от 3 до 5 человек.

1.5. Представители родительской общественности осуществляют работу добровольно на безвозмездной основе.

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

1.7. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным заведующей Планом- графиком.

2. Основные направления деятельности Комиссии.

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля над организацией и качеством питания воспитанников оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- санитарно-техническое содержание столовой зоны групп, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены сотрудниками групп, 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 (при наличии финансирования);
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие размещенной информации в группах.

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

3. Задачи Комиссии.

3.1. Задачами Комиссии по контролю над организацией и качеством питания воспитанников являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- улучшение качества питания воспитанников;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований приготовления блюд;
- анализ состояния качества питания воспитанников;
- внесение предложений по улучшению качества питания;
- соблюдение графика питания;
- соблюдение температурного режима выдачи блюд,
- санитарное состояние столовой группы.

4. Функции Комиссии.

Комиссия по контролю над организацией и качеством 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.

Результаты контроля оформляются в Чек-листе и фиксируются в Журнале общественного контроля за организацией питания (Приложения №2 и №3).

5. Организация деятельности Комиссии.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего МБДОУ.

5.2. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.3. Комиссия выбирает председателя, который организует её работу, подписывает протоколы заседаний, составляет акты по результатам проверок, готовит анализ деятельности Комиссии по итогам учебного года и предоставляет акты, протоколы, анализ деятельности.

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 в группах;
 - чистота обеденных столов.
5. Проанализируйте полученные факты и опишите ваши замечания/предложения/рекомендации в Чек-листе мониторинга качества организации питания.
6. Не забудьте проверить исполнение рекомендации

Чек-лист №5 . Процесс: выдача блюд

☐	Повар производит отбор проб каждого блюда в соответствии с нормами Сан ПиН	☐	Повара выдают соки, кисломолочные продукты в промытой таре поставщика (не порционируют их в другую тару)
☐	Бракераж готовой продукции с занесением данных об органолептической оценке в журнал бракеражной комиссией	☐	Перед выдачей готовые блюда охлаждаются до рекомендуемой Сан ПиН температуры – измерение t блюд
☐	Повара на раздаче взвешивает готовое блюдо с соблюдением норм на 1 ребенка	☐	Соблюдение поварами сроков выдачи готовых блюд (не позже, чем через 2 часа после приготовления) – члены группы
☐	Оценка санитарного состояния кухонной посуды групп и наличия крышек для получения пищи- бракеражной комиссией	☐	Соблюдение сроков хранения проб – члены группы

Максимальное количество баллов -40

Чек-лист №6 . Процесс: организация приема пищи детьми

☐	Помощник воспитателя подготавливает столы для сервировки (мытьё, дезинфекция)	☐	Порционирование блюд в группах (контрольное взвешивание порции)
☐	Систематическое занесение данных о проведении текущей уборки и дезинфекции столов для приема пищи помощником воспитателя	☐	Оценка мотивации воспитателем и помощником воспитателя приема пищи детьми
☐	Оценка санитарного состояния кухонной посуды групп и наличия крышек для получения пищи	☐	Оценка уровня отходов
☐	Оценка состояния столовой посуды в соответствии с требованиями СанПиН	☐	Наличие дезсредства для обработки посуды, сантехники буфетной с занесением сведений о растворе в журнал

Максимальный балл – 40

Чек-лист №7 . Процесс: Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и помощниками воспитателя

☐	Повара, кладовщик и кухонные работники не носят накладных ногтей и ресниц, ногти на руках коротко острижены	☐	После каждого завершенного процесса работники пищеблока моют руки с мылом и обрабатывают антисептиком
☐	Повара имеют рабочую одежду и одежду для раздачи блюд, в том числе колпак и используют её по назначению	☐	Оценка достаточности мыла и антисептика в технической зоне пищеблока
☐	Кухонные работники и кладовщик, помощники воспитателя имеют и носят спецодежду по назначению	☐	Анализ сроков прохождения м/осмотров и гигиенического обучения персонала, осуществляющего процесс питания по журналу и медкнижкам сотрудников
☐	Во время приготовления и раздачи пищи работники пищеблока используют защитные маски и перчатки, которые меняют в соответствии с требованиями		

Максимальный балл -35