

ПРИНЯТО:
родительским комитетом
(протокол от 05.09.2024 г. №1)

УТВЕРЖДЕНО:

приказом
МБДОУ «Солнышко»
с.Суворовское



ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МБДОУ "Солнышко" С.СУВОРОВСКОЕ

1. Общие положения.

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников МБДОУ «Солнышко» с.Суворовское 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. №273ФЗ;*

- *Методических рекомендаций от 18.05.2020г. 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;*
- *Участие 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 ДОУ.

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 при наличии письменного согласия родителя (законного представителя).

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

1.7. Члены Комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным заведующим детского сада Планом-графиком.

2. Основные направления деятельности Комиссии.

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

- *соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;*
- *за качеством готовой продукции;*

- санитарно-техническое содержание столовой группы, 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;
- за наличием размещенной информации в группах.

2.2. Проведение проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с Примерной инструкцией по контролю (Приложение № 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 столовой группы.

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 мониторинга качества организации питания (Приложение №2).

5. Организация деятельности Комиссии.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего детским садом.

Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет План-график контроля по организации качественного питания воспитанников.

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

5.5. 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 (заведующего производством), медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

6.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара (заведующего производством) пищеблока по обеспечению качественного питания воспитанников;

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.

Приложение №1
к Положению о родительском контроле организации и
качества питания воспитанников
МБДОУ «Солнышко» с.Суворовское

Примерная инструкция по контролю организации питания для родителей:

1. Проверьте наличие спецодежды у младшего 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.

5. Проанализируйте полученные факты и опишите ваши замечания/предложения/рекомендации в Чек-листе мониторинга качества организации питания.

6 Не забудьте проверить исполнение рекомендаций.

Приложение №2

к Положению о родительском контроле
организации и качества питания
воспитанников МБДОУ
«Солнышко» с. Суворовское

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: _____

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: _____

родителей, группа: _____

Ф.И.О. _____

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЦЦЫ

ДА

НЕТ

1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте

2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>															
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>															
5. Обеденные столы чистые (протертые)	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>															
6. Спецдежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>															
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>															
8. Основное блюдо горячее	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>															

Дополнения
(замечания): _____

_____ Подпись участников мониторинга:

(расшифровка)

(подпись)
