

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 4 от 15.04.2023

Учено мнение Совета родителей
Протокол № 3 от «08» 04.2023 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
детский сад № 2 «Росинка»

Г.В.Галкина
Приказ № 22 «15» 04 2023 г.



Заведующий
й
Габриелян
Эрмине
Аршави
на

Подписано
цифровой
подписью:
Заведующий
Габриелян
Эрмине
Аршави
на
Дата: 2023.04.06
11:30:28 +03'00'

Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников МБДОУ детский сад № 2 «Росинка»

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников МБДОУ детский сад № 2 «Росинка» разработано на основании:
- Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;
 - Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21;
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
 - Методических рекомендаций от 18.05.2020 г. МР 2.4.0180-20 «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 опроса 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 детский сад № 2 «Росинка».
- 1.4. Комиссия формируется из числа представителей родительской общественности МБДОУ детский сад № 2 «Росинка» и может составлять от 3 до 5 человек.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в полугодие на Совете родителей: на педагогическом совете и родительских собраниях – по мере необходимости.
- 1.6. Члены Комиссии выполняют свои обязанности добровольно, на общественных началах без освобождения от основной работы.
- 1.7. 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;
 - качество готовой продукции;
 - санитарное состояние обеденной зоны 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 документов, подтверждающих качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - вкусовые предпочтения детей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - наличие в группах информации для родителей;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие в группах информации для родителей:
 - ежедневное меню основного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции и ее калорийности;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.

2.2. Проверки качества и безопасности питания осуществляются в соответствии с Примерной инструкцией по контролю организации горячего питания для родителей (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 готовых блюд,
- санитарное состояние обеденной зоны 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:

- контролировать в детском саду организацию и качество питания воспитанников;
- получать от шеф-повара, специалиста по организации питания, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях шеф-повара, специалиста по организации питания, заведующего складом по обеспечению качественного питания воспитанников;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников;
- 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 горячего питания
воспитанников МБДОУ детский сад № 2 «Росинка»

Примерная инструкция по контролю организации горячего 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, температуры основного блюда.
4. Проверьте, как организовано дошкольное питание:
 - наличие примерного 10-дневного меню;
 - наличие ежедневного меню с указанием объема порции и калорийности блюда в приемной группы,
 - отсутствие сколов на столовой посуде,
 - чистота обеденных столов, столовой посуды,
 - наличие салфеток на столе,
 - сервировка стола.
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 горячего питания воспитанников
МБДОУ детский сад № 2 «Росинка»

ЧЕК-ЛИСТ проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации: МБДОУ детский сад № 2 «Росинка».

Адрес организации: п. Мелехово. ул. Набережная, д.70.

Дата и время проверки: _____

Место проведения проверки _____

Участники проведения мониторинга:

| | ДА | НЕТ |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1 Наличие ежедневного меню с указанием наименования блюд, веса/объема блюд и калорийности | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 Отсутствуют сколы на столовой посуде | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 Отсутствует влага на столовых приборах | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 Обеденные столы чистые | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 Спецдежда у персонала чистая и опрятная | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 Основное блюдо горячее | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Дополнения (замечания): _____

Подпись участников мониторинга:
