

Приложение № 1  
к приказу МБДОУ  
«Ромашка» с. Каменоломня  
№94 от 30 августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня  
С.Ф. Федаш  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

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

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ромашка» села Каменоломня 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. МР2.4.0180-20 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. Комиссия формируется из числа представителей родительских комитетов групп и может составлять до 6 человек. В состав Комиссии входят представители от МБДОУ (руководитель, старший 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.

2. 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 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 №2)

## 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;
- соблюдении 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 (приложение №3).

## 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 №4).

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 №2 к Положению о  
родительском контроле  
организации горячего питания  
воспитанников

Примерная инструкция по контролю организации питания для  
родителей:

1. Проверьте наличие спецодежды у обслуживающего персонала.
  1. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
  2. 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 «Ромашка» с. Каменоломня

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 50-70<sup>0</sup>C</i> )?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60<sup>0</sup>C</i> )?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20<sup>0</sup>C</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 Родительского совета:**

Председатель комиссии:

Сулейманова И.А. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Бондаренко Н.Я. \_\_\_\_\_

Сейдаметова Э.С. \_\_\_\_\_

План-график проведения проверок

№	Содержание мероприятий	Срок	Ответственный
1.	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 родительского совета
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.	Ноябрь	Председатель; члены родительского совета
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.	Декабрь	Председатель; члены родительского совета
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.	Январь	Председатель; члены родительского совета
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.	Февраль	Председатель; члены родительского совета
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.	Март	Председатель; члены родительского совета
7.	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 родительского совета
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.	Май	Председатель; члены родительского совета
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.	Июнь	Председатель; члены родительского совета