Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Ласточка» города Евпатории Республики Крым»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Председатель ППО	Заведующий МБДОУ
МБДОУ «ДС №23 «Ласточка»	«ДС №23 «Ласточка»
Т.В. Самсонова	Е.А. Ванюнина
от « » 20г.	от « »20г.
Протокол №	Приказ №

Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников МБДОУ «ДС №23 «Ласточка»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Ласточка» города Евпатории 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 № 273 Ф3;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 MP 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
 - Уставом МБДОУ.
 - 1.2. Положение разработано в целях обеспечения гарантий прав, воспитанников на получение полноценного питания в условиях МБДОУ, родительского контроля организации питания воспитанников МБДОУ, оказания практической помощи в соблюдение норм действующего законодательства в части организации питания воспитанников.

- 1.3. Положение регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности в МБДОУ, предназначено для осуществления координированных действий работников МБДОУ и родительским контролем организации и качества питания воспитанников (далее Комиссия).
- 1.4. В состав Комиссии входят представители родительской общественности и может составлять от 3 до 5 человек. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего МБДОУ. При необходимых условиях в состав комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ, приглашенные специалисты. Все члены Комиссии, участвующие в контрольной деятельности непосредственно на пищеблоке, обязаны иметь медицинское освидетельствование на отсутствие инфекционных и иных заболеваний (медицинские книжки).
- 1.5. Представители родительской общественности осуществляют работу добровольно на безвозмездной основе.
- 1.6. Комиссия отчитывается о проделанной работе 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.
- 1.8. Положение принимается решением Педагогического совета учреждения, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом заведующего МБДОУ.
- 1.9. МБДОУ имеет право дополнять и изменять отдельные пункты данного Положения.
- 1.10. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

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 обеденной зоны групп, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и 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 в доступных местах.
- 2. Проведение проверок по качеству и безопасности питания осуществляется в соответствии с Инструкцией по контролю (Приложение 1).

3. Цель и задачи Комиссии

- 3.1. Целью деятельности Комиссии является содействие администрации МБДОУ в совершенствовании организации питания воспитанников.
 - 3.2. Основными задачами деятельности Комиссии являются:
- —осуществление контроля исполнения законодательства Российской Федерации в области организации питания воспитанников;
- пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного питания детей дошкольного возраста.

4. Функции Комиссии

- 4.1. Комиссия по контролю организации питания воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:
 - 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. Организация опросов родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству блюд для питания детей.
- 4.3. Результаты контроля оформляются в Чек-листе мониторинга качества организации питания (Приложение 2,3,4), или осуществляться в форме.
 - 4.4. При выявленных замечаниях в ходе контроля оформляется Акт (Приложение 5).
- 4.5. Комиссия осуществляет контроль согласно Плана-графика работы комиссии по родительскому контролю за качеством организации питания (Приложение 6).

5. Организация деятельности Комиссии

- 5.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативно-правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органа управления образованием, Уставом и локальными актами МБДОУ, настоящим Положением.
- 5.2. Полномочия Комиссии начинаются с момента издания соответствующего приказа.
- 5.3. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком работы на учебный год.
- 5.4. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика работы) по инициативе заведующего МБДОУ, по обращению родителей (законных представителей).
- 5.5. Заседания Комиссии считаются правомочными, если на них присутствуют не менее трех ее членов.
 - 5.6. Результаты контроля Комиссии оформляются актами, чек-листами.
- 5.7. Результаты контроля могут быть представлены для рассмотрения и обсуждения на собрании Управляющего совета в присутствии заведующего МБДОУ.

6. Права участников комиссии и работников учреждения

- 6.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:
 - изучать документацию, относящуюся к предмету контроля;
 - контролировать организацию и качество питания в детском саду;
 - изучать практическую деятельность работников групп и пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в детском саду, качеством приготовления пищи.

Член комиссии может:

- снять пробу блюда, оценить качество приготовления, внести свои предложения;
- внести изменения в график проверки, по объективной причине в письменной форме;
- -знакомиться с жалобами родителей (законных представителей), содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.
 - 6.2. Проверяемый работник имеет право:
- -знать сроки планового контроля и критерии оценки своей деятельности, состав и порядок работы Комиссии;
- -знакомиться с выводами и рекомендациями комиссии не позднее 7 (семи) рабочих дней со дня окончания проверки;
- -обратиться к заведующему МБДОУ при несогласии с результатами родительского контроля.

7. Взаимосвязи с другими органами самоуправления

7.1. Комиссия взаимодействует с заведующим МБДОУ, Управляющим советом.

8. Ответственность

- 8.1. Члены Комиссии несут ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм и допускаются к работе в Комиссии при наличии личной медицинской книжки.
- 8.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 8.3. Члены Комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в МБДОУ, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля.

Примерная инструкция по контролю организации питания для родителей:

- 1. Проверять наличие спецодежды у обслуживающего персонала.
- 2. Изучать меню и сравнивать его с фактическим набором блюд.
- 3. Снимать пробу блюд, предлагаемых детям, и давать оценку их вкусовых качеств.
 - 4. Проверять, как организовано дошкольное питание:
- наличие ежедневного меню в группе и в ДОУ,
- отсутствие сколов на столовой посуде в группе,
- чистота обеденных столов в группе.
- 5. Проанализировать полученные факты и описать замечания, предложения, рекомендации в мониторинге качества организации питания.
 - 6. Контроль исполнение рекомендаций.

Чек-лист мониторинга качества организации питания

Отсутствуют сколы на столовой посуде Отсутствует влага на столовых приборах Обеденные столы чистые (протертые) Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее	ела	а проверку организации питания в группах:
изделий в доступном месте Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню Отсутствуют сколы на столовой посуде Отсутствует влага на столовых приборах Обеденные столы чистые (протертые) Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее		Налишие ежелпериого меню с указанием реса/объема блюл и кулицарных
 Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню Отсутствуют сколы на столовой посуде Отсутствует влага на столовых приборах Обеденные столы чистые (протертые) Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены 	•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
 Отсутствуют сколы на столовой посуде Отсутствует влага на столовых приборах Обеденные столы чистые (протертые) Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее 		
 Отсутствует влага на столовых приборах Обеденные столы чистые (протертые) Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее 		
 Обеденные столы чистые (протертые) Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее 		
б. Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания 7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 8. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная 9. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены 10. Основное блюдо горячее		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее		
Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Основное блюдо горячее		
0. Основное блюдо горячее	•	
		Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены
Д ополнения (замечания):	0.	Основное блюдо горячее
	ОП	олнения (замечания):

Чек-лист мониторинга качества организации питания

ел	а проверку организации питания на пищеблоке:
	II
•	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте
	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню
	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню
<u>. </u>	Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока
<u>. </u>	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей
•	здоровья (пищевая аллергия, сахарный диабет)
	Своевременная выбраковка посуды и инвентаря
<u>. </u>	Одежда у персонала пищеблока чистая и опрятная
	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано
	время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов
	бракеражной комиссии)
	Выполнение санитарных требований работниками пищеблока (маски,
	перчатки)
	полнения (замечания):
OI	
(OI	
,01	
(OI	
(01	
01	
OI	
)I	
,01	
	шись участников мониторинга;
	цпись участников мониторинга:
	(пись участников мониторинга:

Чек-лист мониторинга качества организации питания

ла проверку организации питания на складе: Наличие маркировки на упаковке продуктов Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ Санитарное состояние склада, овощехранилища соответствует нормам Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		
Наличие маркировки на упаковке продуктов Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ Санитарное состояние склада, овощехранилища соответствует нормам Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		
Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ Санитарное состояние склада, овощехранилища соответствует нормам Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	вела	проверку организации питания на складе:
Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ Санитарное состояние склада, овощехранилища соответствует нормам Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		Наличие маркировки на упаковке пролуктов
Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ Санитарное состояние склада, овощехранилища соответствует нормам Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	2.	
Санитарное состояние склада, овощехранилища соответствует нормам Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	·.	
Предусмотрен входной контроль поступающего сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	ļ.	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполн (поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	j. Š.	
(поступление и расход продуктов, дата реализации) Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	ó.	
Журналы температурного режима холодильников и влажности в помещении заполнены Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	,.	
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	7.	Журналы температурного режима холодильников и влажности в
	3.	
ополнения (замечания):		безопасность сырья и продуктов питания
	(опс	лнения (замечания):
		ись участников мониторинга:
одпись участников мониторинга:	Іодп	
одпись участников мониторинга:	Іодг	

AKT

по результатам проведения родительского контроля за качеством организации питания

Дата проведения родительского контроля
Комиссия в составе:
провела проверку качества организации питания воспитанников МБДОУ.
Результаты контроля:
Пророже пророжена в приодентице
Проверка проведена в присутствии:
Акт составлен в 2-х экземплярах.
Члены комиссии родительского контроля:

План-график работы комиссии по родительскому контролю за качеством организации питания

No॒	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Организация питания детей в группах, культурно-гигиенические навыки, этикет	Комиссия по родительскому контролю	1 раз в квартал	Чек-лист Акт при нарушении	Наблюдение, анализ результатов
2.	Санитарное состояние пищеблока	Комиссия по родительскому контролю	1 раз в квартал	Чек-лист Акт при нарушении	Наблюдение, анализ результатов
3.	Санитарное состояние складских помещений	Комиссия по родительскому контролю	1 раз в квартал	Чек-лист Акт при нарушении	Наблюдение, анализ результатов