

Утверждаю

пр.45 -од от 25.10.2022

заведующая МАДОУ 212
К.М. Осипова

ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией питания несовершеннолетних обучающихся в МАДОУ №212 «Детский сад общеразвивающего вида»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией питания несовершеннолетних обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания несовершеннолетних обучающихся может осуществляться в форме участия в работе бракеражной комиссии родителей, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей.

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания несовершеннолетних обучающихся, пропаганды основ здорового питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении №212 «Детский сад общеразвивающего вида» (далее – МАДОУ№212) создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством питания несовершеннолетних обучающихся (далее - Комиссия)

1.4. В состав Комиссии входят представители администрации МАДОУ№212, члены родительского комитета МАДОУ№212, педагогические работники. Обязательным требованием является участие в работе Комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом заведующей МАДОУ№212.

1.5. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.6. Контроль осуществляется строго со стороны места выдачи готовых блюд

1.7. Все требуемые документы и образцы сырья, продуктов питания и готовые блюда предоставляются в отдельное помещение.

2. Задача Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Оценить:

- соответствие поступающего на пищеблок сырья и продуктов питания, используемых для приготовления детских блюд;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены несовершеннолетними обучающимися;
- вкусовые предпочтения несовершеннолетних обучающихся, удовлетворенность ассортиментом, и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и несовершеннолетних обучающихся о здоровом питании;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания несовершеннолетних обучающихся.

3. Права и ответственность Комиссии по контролю организации питания несовершеннолетних обучающихся.

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 3.2. Контролировать в МАДОУ № 212 организацию и качество питания несовершеннолетних обучающихся.
- 3.3. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм в МАДОУ № 212.
- 3.4. Заслушивать на заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания обучающихся МАДОУ № 212.
- 3.5. Проводить проверку работы организации питания несовершеннолетних обучающихся МАДОУ № 212 не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 3.6. Изменить график проверки, если причина объективна.
- 3.7. Вносить предложения по улучшению качества питания несовершеннолетних обучающихся МАДОУ № 212.
- 3.8. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников пищеблока, медицинской сестры, педагогического коллектива, родителей (законных представителей)
- 3.9. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнения или ненадлежащие исполнение возложенных на них обязанностей.

3.10. Комиссия несет персональную ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг в МАДОУ №212

4. Организация деятельности Комиссии по контролю организации

питания несовершеннолетних обучающихся.

4.1. Комиссия формируется в МАДОУ № 212 на основании приказа заведующей. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря.

4.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания несовершеннолетних обучающихся МАДОУ №212.

4.4. Один раз в квартал комиссия знакомит с результатами деятельности заведующую МАДОУ № 212.

4.5. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5. Документация Комиссии по контролю организации питания обучающихся

5.1. Обследование организации питания в МАДОУ № 212, согласно утвержденному графику оформляется чек-листом (приложение № 1)

5.2. В случае выявления обстоятельств, требующих срочного принятия мер копия чек-листа направляется заведующей МАДОУ №212.

5.3. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

5.2. Протоколы заседания Комиссии хранятся у ответственного за организацию питания.

Чек-лист
(родительский контроль за организацией питания в детском саду)

«__» _____ 20__ г.

Комиссия в составе:

Была проведена проверка организации питания в МАДОУ №212

Время проверки: _____

Направление проверки:

№ п/п	вопросы обследования организации питания	Да	Нет
1.	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) в информационных уголках с указанием наименования блюд и выходом блюд		
2.	Рацион питания соответствует заявленному меню		
3.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
4.	Соответствие температуры подачи блюд		
5.	Соответствие выхода блюд, запланированному в меню-требовании		
6.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому Согласно рецептуре приготовления		
7.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
8.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

С результатами ознакомлены: повар _____

Члены Комиссии: