

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 50

Принято:
Советом педагогов МАДОУ детский сад №50
Протокол №2 от 06.04.2021



Утверждено
Приказ № 92 от «07» апреля 2021г.
Заведующий МАДОУ детский сад № 50
Н.Н.Юндина

ПОРЯДОК
проведения мероприятий по родительскому контролю за
организацией питания воспитанников в
муниципальным автономным дошкольным образовательным
учреждением детский сад № 50

г. Ревда
2021г.

1. Общие положения.

1.1. Порядок проведения по родительскому контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №50 (далее МАДОУ детский сад №50) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
- Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;
- 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 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 МАДОУ детский сад №50.

1.4. Комиссия формируется из числа представителей родительских комитетов групп и может составлять от 3 до 5 человек в каждом здании детского сада.

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 группового помещения, где

осуществляется питание воспитанников, 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;
- 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 родительскому 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 группового помещения, где осуществляется питание воспитанников..

4. Функции Комиссии.

4.1. Комиссия по родительскому 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 оценки 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 технолога 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 МАДОУ детский сад №50.

Приложение №1
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за
организацией питания воспитанников
МАДОУ детский сад №50

Примерная инструкция по родительскому контролю организации питания воспитанников МАДОУ детский сад №50

1. Проверить наличие спецодежды у младшего обслуживающего персонала.
2. Изучить 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 в МАДОУ детский сад №50:
 - Наличие ежедневного меню,
 - Отсутствие сколов на посуде
 - Чистота обеденных столов, помещения где осуществляется питание воспитанников
5. Проанализируйте полученные факты и напишите Ваши замечания/предложения/рекомендации в чек –листе проверки качества питания воспитанников
6. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций

Приложение № 2
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за
организацией питания воспитанников
МАДОУ детский сад №50

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП№ __, _____)

Адрес МАДОУ детский сад №50 _____

Дата и время заполнения: _____

Участники проведения проверки: _____

_____ (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	ДА		НЕТ
1.	Имеется ли в МАДОУ детский сад №50 меню?	X		X
	а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования МАДОУ детский сад №50			
	б) да, но без учета возрастных групп			
	в) нет			
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей?			
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?			
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	X		X
	а) да, по всем дням			
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X		X
	а) да, по всем дням			
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6.	Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования МАДОУ детский сад №50?			
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?			

8.	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приема пищи?			
9.	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?			
10.	Столовые приборы имеют трещины и сколы?			
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			
12.	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам)			
13.	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?			
14.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?			
15.	Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачи пищи в одноразовых перчатках?			
16.	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?			
17.	Сотрудники в групповом используют специальную одежду, при раздаче пищи воспитанникам?			
18.	Сотрудники в групповом помещении, при порционировании блюд для воспитанников используют одноразовые перчатки?			
19.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит?			
20.	Температура готовых блюд соответствует норме?			
21.	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?			
22.	На обеденных столах имеются салфетки?			
23.	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)			
25.	Детей спрашивают:	X		X
	- вкусно			
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
26.	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30%			
	-30-60%			
	- более 60%			

Участники проведения проверки:

_____ (подпись)

_____ (подпись)

_____ (подпись)