

Приложение 1 к приказу № 50 от 03.09.2021 года

СОГЛАСОВАНО  
с родительским комитетом  
Протокол №1 от 03.09. 2021



## Положение

**о родительском контроле организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад №10 с. Скатовка**

2021 г.

## 1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общесадовской комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания воспитанников осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом ДОУ.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания воспитанников является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания дошкольников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания воспитанников входят представители администрации, члены Родительского комитета ДОУ, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного заведующим ответственного за организацию питания.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания воспитанников основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## 2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

2.1. 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.

## 3. Функции комиссии по контролю организации питания воспитанников

3.1. Комиссия по контролю организации питания воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;



- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

#### 4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания воспитанников

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в ДООУ организацию и качество питания воспитанников;
- 4.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания воспитанников;
- 4.4. проводить проверку работы пищеблока не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива, воспитанников и родителей.

#### 5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания воспитанников.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего ДООУ. 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 администрацию ДООУ и родительские комитеты.

5.5. Один раз в полгода комиссия знакомит с результатами деятельности заведующего ДООУ.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

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

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

#### 6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

#### 7. Документация комиссии по контролю организации питания воспитанников.

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у заведующего ДООУ.



## План работы

### общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБДОУ на 2021-2022 учебный год

№ п/п	Направление работы	Сроки	Где отражено
1	Проверка соблюдения графика выдачи питания на группы	ежедневно	
2	Проверка наличия и состояния продуктов питания в кладовой пищеблока	сентябрь	Акт (справка)
3	Организация питания воспитанников	октябрь	Акт (справка)
4	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	ежедневно	
5	Соответствие объема порции готовой продукции выданной детям	ноябрь	Акт (справка)
6	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)	ежедневно	
7	Контрольное взвешивание норм выдачи готовых блюд на группы	декабрь	Акт (справка)
8	Ведение документации по организации питания на пищеблоке	январь	Акт (справка)
9	Контроль за соблюдением питьевого режима	ежедневно	
10	Соблюдение санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи	февраль	Акт (справка)
11	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	март	Акт (справка)
12	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой	ежедневно	
13	Выполнение натуральных норм питания	апрель	Акт (справка)
14	Контроль за качеством и безопасностью поступающих продуктов питания. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	май	Акт (справка)



## АКТ №1 от «13» сентября 2021 г.

### Проверка наличия и состояния продуктов питания в кладовой пищеблока МБДОУ №10 с. Скатовка

Проверка осуществлялась заведующим, Доронкиной Л.К., воспитателем Калининковой Т.А., представителями родительской общественности Юдиной А.Ю., Мураткалиевой Г.Ф

#### Основание для проведения проверки:

- план общественной комиссии

#### Цель проверки:

Контроль за приемом товара от поставщиков продуктов питания.

Место проведения: кладовая пищеблока ДОУ «13» сентября 2021 г.

#### В ходе проверки было установлено:


1. С поставщиками продуктов заключены договора. Продукты питания, в том числе мясо и рыба поступают на склад пищеблока с документами, подтверждающими их качество и безопасность. При завозе продуктов в ДОУ, их качество проверяет завхоз, повар, проводится бракераж сырых продуктов и делает запись в специальном журнале. Необходимая документация на продукты в кладовой имеется, ведется согласно требованиям.
2. На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаков порчи.
3. Мясо и рыба хранится в холодильниках и морозильных камерах, промаркированных по видам сырья. Соблюдается товарное соседство. Молочная продукция хранится в отдельном холодильнике. Масло сливочное и молоко хранится на подтоварниках в касетницах, в специальном холодильнике.
4. В каждом холодильном оборудовании имеется термометр для контроля температурного режима хранения продуктов.
5. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными и документами.
6. Санитарное состояние кладовых, оборудования, стеллажей соответствует нормам и правилам, уборка выполняется по графику с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

Выводы комиссии: прием продуктов от поставщиков осуществляется в соответствии с требованиями, санитарно-гигиенические правила выполняются. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно.


Председатель комиссии:

 Доронкина Л.К.,

Члены комиссии:

 Воспитатель Калининкова Т.А.,  
представители родительской общественности-

 Юдина А.Ю.,

 Мураткалиева Г.Ф