

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ «Чайка»
с. Михайловка
от 16.09.2024 № 129-ОД

**Положение
о родительском контроле за организацией
питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Чайка» села Михайловка
Сакского района Республики Крым**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Чайка» села Михайловка Сакского района Республики Крым на 2024/2025 учебный год (далее – Родительский контроль) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273ФЗ;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 "О направлении методических рекомендаций".

- Приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01 пр.

1.2. Родительский контроль является постоянным действующим общественным органом для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ.

1.3. Родительский контроль осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. В состав Родительского контроля входят представители советов родительского контроля за организацией питания образовательных организаций Сакского района.

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

2. Цели и задачи Родительского контроля.

2.1. Цели Родительского контроля:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- мониторинг соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам воспитанников;
- мониторинг обеспечения максимального 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 обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи Родительского контроля - это повышение качества и эффективности организации питания в ДОУ:

- контроля за исполнением нормативных правовых актов по организации горячего питания воспитанников;
- контроля организации горячего питания в ДОУ;
- контроля температурного режима выдачи готовых блюд.

3. Основные направления деятельности Муниципального совета.

3.1. Члены Родительского контроля могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале, групповых ячейках. Вход в зону приготовления пищи (цеха) **запрещен**.

3.2. При проведении Родительским контролем мероприятий контроля за организацией питания детей в ДОУ оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному основному (организованному) меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие информационных стендов, 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 готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.3. Организация работы Родительского контроля может осуществляться в очной и заочной (анкетирование родителей (законных представителей) и детей) форматах.

Итоги мониторинговых мероприятий обсуждаются на заседаниях Родительского контроля и будут являться основанием для обращений в адрес органов управления образованием администрации, операторов питания, органов контроля.

4. Порядок доступа членов Родительского контроля в помещения для приема пищи.

4.1. Члены Родительского контроля при посещении помещений для приема пищи, должны иметь:

- документ, удостоверяющий личность;
- личную медицинскую книжку с результатами обследования для работы в организациях. Книжка должна быть оформлена в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Документы предъявляются представителю образовательной организации для ознакомления.

4.2. Перед каждым посещением помещений для приема пищи члены Родительского контроля обязаны:

- предоставить план мероприятий, утвержденный председателем Родительского контроля;
- пройти термометрию;
- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации.

5. Организация мероприятий посещения членами Родительского контроля помещения для приема пищи.

5.1. Контрольные мероприятия осуществляются в соответствии с требованиями, установленными настоящим Положением.

5.2. Члены Родительского контроля должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.3. Посещение помещений для приема пищи осуществляется членами Родительского контроля в рабочий день во время работы пищеблока образовательной организации, в соответствии с графиком работы пищеблока.

5.4. Посещение помещений для приема пищи членами Родительского контроля осуществляется в сопровождении сотрудников ДОУ.

5.5. Предложения и замечания, выявленные членами Родительского контроля, подлежат обязательному рассмотрению сотрудниками ДОУ к компетенции которых относится решение вопросов в сфере организации питания.

5.6. Рассмотрение предложений и замечаний, выявленных членами Родительского контроля, осуществляется не реже одного раза в месяц специалистами отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

5.7. Срок проведения мероприятий не может превышать одного рабочего дня.

6. Основание проведения мероприятий членами Родительского контроля.

6.1. Основанием для проведения контрольных мероприятий может стать:

- наличие сведений о некачественном и (или) неполноценном питании обучающихся;
- случай отравления обучающегося;
- наступление сроков проведения контрольных мероприятий;
- проверка устранения замечаний, выявленных при предыдущем контрольном мероприятии;
- наличие плана-графика посещения членами Родительского контроля ДОУ.

7. Оформление результатов мероприятий, проводимых членами Родительского контроля.

7.1. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется акт проверки. Дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения контрольного мероприятия.

7.2. Представители ДОУ знакомятся с содержанием документов на месте проведения контрольного мероприятия.

7.3. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией питания обучающихся, документарную проверку и изучение мнений воспитанников и их родителей (законных представителей) составляется чек-лист и акт проверки.

8. Права и ответственность членов Муниципального совета.

Для осуществления возложенных функций Родительскому контролю предоставлены следующие права:

УТВЕРЖДЕН
Заведующий МБДОУ «Чайка»
с. Михайловка
от 16.09.2024 № 129-ОД

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

(наименование образовательной организации)

Январь, 2025

№ 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 (должно быть не менее 50-70°C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?		
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 Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____