

Утверждено:  
приказом заведующего  
МАДОУ «Яйский  
№ 35 от 22.03.2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о родительском контроле за организацией горячего питания**  
**воспитанников в**  
**муниципальном автономном дошкольном образовательном**  
**учреждении «Яйский д/сад «Кораблик»**

## 1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания воспитанников разработано на основании:

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

- Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Организация родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников может осуществляться в форме участия в работе комиссии родителей, в форме анкетирования родителей и детей.

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания в МАДОУ, ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания воспитанников (далее-комиссия) на текущий учебный год.

1.4. В состав комиссии входят представители МАДОУ, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания воспитанников, назначенного приказом заведующего.

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

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

Оценить:

- соответствие реализуемых блюд по утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи,
- 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 воспитанников, с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

### 3. Функции комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

Комиссия по контролю организации питания воспитанников участвует в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания воспитанников;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения родителей (законных представителей) по организации питания и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

### 4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 3.1. Контролировать в МАДОУ организацию и качество питания воспитанников.
- 3.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 3.3. Заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания воспитанников.
- 3.4. Проводить проверку работы пищеблока не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов комиссии на момент проверки.
- 3.5. Изменить график проверки, если причина объективна.
- 3.6. Вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.
- 3.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива, родителей (законных представителей).

3.8. Информация о представителе от родительской общественности доводится до сведения всех родительских комитетов и размещается на информационном стенде.

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

#### 4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

4.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего МАДОУ. 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 воспитанников.

4.4. О результатах работы комиссия информирует заведующего МАДОУ и родительский комитет.

4.5. Один раз в квартал комиссия знакомит с результатами деятельности заведующего МАДОУ и родительский комитет.

4.6. 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.

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

#### Документация комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию питания.

6.3. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию МАДОУ.

**Чек-лист**  
**(Родительский контроль за организацией школьного питания)**

Г. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202  
\_\_\_\_\_ Г.

Комиссия в составе:

была проведена проверка организации питания в пищеблоке МАДОУ  
\_\_\_\_\_ по:

адресу \_\_\_\_\_

Время проверки: \_\_\_\_\_

Наименование комплекса: \_\_\_\_\_

Ассортимент блюд: \_\_\_\_\_

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в МАДОУ информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
3	Спецодежда персонала чистая и опрятная		
4	Посуда без сколов		
5	Наличие циклического меню для ознакомления		
7	Наличие в МАДОУ приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета		
9	Рацион питания соответствует заявленному меню		
10	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
11	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)		

12	Соответствие выхода блюд		
13	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления		
14	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
15	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повара \_\_\_\_\_

Комиссия:

