Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 18 с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития воспитанников»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МАДОУ Детский сад 18 №29/4-ОД
от «01» апреля 2025г.
Заведующий МАДОУ Детский сад 18
_____ С.И. Молвинских

Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания воспитанников

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания воспитанников (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) воспитанников совместного с администрацией Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 18 с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития воспитанников» (далее - МАДОУ Детский сад 18), представителем МО Управление образованием городского округа Красноуфимск и медицинским работником родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников.

1.2. Настоящее Положение принимается МАДОУ Детский сад 18 в целях:

- повышение качества и эффективности организации питания воспитанников в МАДОУ Детском саду 18 путем привлечения внимания родителей (законных представителей);
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в МАДОУ Детский сад 18.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022), методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее - Методические рекомендации) и Уставом МАДОУ Детский сад 18.

1.4. Решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания в МАДОУ осуществляется при взаимодействии с Родительским комитетом МАДОУ.

2. Порядок осуществления родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников.

2.1. Проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МАДОУ Детском саду 18, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников на пищеблок и групповые помещения МАДОУ осуществляется Комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников (далее - Комиссия).

2.2. При проведении Комиссией мероприятий родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- качество и безопасность поступающих продуктов питания;
- 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;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3. Деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

3.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством, Методическими рекомендациями, Уставом МАДОУ Детского сада 18 и настоящим Положением.

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

3.3. Комиссия является постоянно действующим органом для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания воспитанников в МАДОУ Детского сада 18.

3.4. В состав Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников входят заместители заведующего, представитель МО Управление образованием городского округа Красноуфимск, родители (законные представители) воспитанников, медицинский работник. Комиссия формируется на основании приказа заведующего МАДОУ Детского сада 18.

3.5. Состав и порядок работы комиссии доводятся до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива, родителей (законных представителей).

3.6. Комиссия осуществляет родительский контроль за организацией и качеством питания воспитанников согласно Плана (графика) мероприятий родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников.

3.7. Организация родительского контроля (работа Комиссии) может осуществляться в форме анкетирования и опроса родителей (законных представителей) воспитанников (Приложение 2 Методических рекомендаций).

3.8. Комиссия на своем первом заседании избирает из состава своих членов председателя и секретаря.

3.9. Заседание Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

3.10. Решение Комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

4. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

4.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:
- общественная экспертиза питания;
- контроль за качеством и количеством приготовленной, согласно меню пищи;
-участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

5. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

5.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:
- контролировать в МАДОУ Детском саду 18 организацию и качество питания воспитанников;
- получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- проводить проверку работы пищеблока МАДОУ Детский сад 18 не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

- вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.

6. Организационные методы, виды и формы контроля.

6.1. контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в МАДОУ Детском саду 18;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.

6.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

6.3. Плановые проверки проводятся в соответствии с утвержденным заведующим МАДОУ Детский сад 18 графиком на учебный год не реже 1 раза в месяц.

6.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МАДОУ Детском саду 18. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения замечаний и предложений, которые выявлены проверяющими в ходе изучения вопроса.

6.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации МАДОУ Детский сад 18.

6.6. Результаты проведенных мероприятий и проверок оформляются Комиссией в форме акта (Приложение 1).

6.7. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях Родительского комитета МАДОУ Детский сад 18, родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МАДОУ Детского сада 18, его Учредителя и (или) организатора питания, надзорных органов.

7. Документация комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

7.1. При осуществлении родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников формируются следующие документы:
- положение о родительском контроле за организацией и качеством питания воспитанников МАДОУ Детский сад 18;
- приказ заведующего о родительском контроле за организацией и качеством питания воспитанников МАДОУ Детский сад 18;
- программа по осуществлению контроля питания воспитанников дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2);

- акты комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников (Приложение 1);
- протоколы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Протоколы заседания комиссии, акты проверки комиссии хранятся у заведующего МАДОУ Детского сада 18.

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

8.2. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.

8.3.Текст настоящего Положения размещается в сети Интернет на официальном сайте ДОУ.

Приложение 1

АКТ

контроля состояния пищеблока с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МАДОУ Детский сад 18

«_____» _____20___ г.

Объект соответствует / не соответствует Предложения, примечание, рекомендации образовательной организации/ООО «Азбука здоровья»

1.Условия хранения и перевозки (транспортировки) пищевой продукции. Транспортировка и приемка пищевой продукции:
1.1.Требования к транспорту.
1.2.Требование к персоналу.
1.3. Требование к продукции.
1.4 Требования к условию хранения продовольственного сырья и пищевой продукции. Последовательность, поточность.
2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:
2.1. Наличие примерного меню с учетом Наличие технологических карт на каждое блюдо.
2.2. Контроль за выполнением технологии приготовления блюд.
2.3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей.
2.4. Контроль за проведением бракеража готовой пищи.
2.5. Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи.
2.6. Контроль за выполнением норм питания детей.
2.7. Контроль выходом готовых блюд, согласно меню-требования.
3.Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.
3.1. Состояние и содержание помещений.
3.2. Состояние и исправность технологического и холодильного оборудования.
Весовое хозяйство (дата проверки).
3.3. Наличие , достаточность и состояние инвентаря.
4. Соблюдение работникам правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:
4.1.Предварительные и периодические медицинские осмотры.
4.2. Гигиеническое обучение и аттестации.
4.3. Вакцинация._____
4.4. Ежедневные осмотры перед началом работы.
4.5.Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала пищеблока.
4.6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.
5.Проведение уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:
5.1.Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря и т.д.
5.2.Наличие санитарных инструкций на рабочем месте и ознакомление работников пищеблока под роспись.
6. Контроль за организацией питьевого режима.
7. Проведение производственного контроля.

Председатель комиссии:_____
Подписи членов комиссии:
от родителей (законных представителей):_____
представитель ГАУЗ СО «Красноуфимской РБ»_____
С актом ознакомлены:
Представитель ООО КОП_____

Приложение 2

ПРОГРАММА
по осуществлению контроля питания воспитанников дошкольном образовательном учреждении

1.1.Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1.	Документация ООО «Азбука здоровья»	При заключении контракта	Заведующий	Договор с ООО «Азбука здоровья»
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация

3.1.	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в квартал	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия, инструкции, журналы
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	**Объект контроля**	**Периодичность контроля**	**Ответственный исполнитель**	**Учетно-отчетная документация**
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи воспитанников

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1.	Контингент воспитанников	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Приказ об организации

			качеством питания	питания воспитанников.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания пищеблока