

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ с. Кротково
В.Клюшина
ПРИКАЗ № 446 от 09.02.21



ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле за организацией и качеством питания
в СП «Детский сад Берёзка» и Исаковском филиале
ГБОУ СОШ с. Кротково

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией питания воспитанников дошкольных образовательных организациях 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».

- Постановления «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28.

1.2. Организация родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников может осуществляться в форме участия в работе комиссии по административно-общественному контролю в ДОУ, в форме анкетирования родителей и детей.

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

1.4. В состав комиссии входят представители администрации, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания воспитанников, назначенного приказом руководителя ГБОУ СОШ с. Кротково.

1.5. Деятельность членов комиссии основывается на принципах

добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

Оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанников;
- 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.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством 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 воспитанников и их родителей (законных представителей) по организации питания и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по

улучшению качества питания детей.

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

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Контролировать в ДОУ организацию и качество питания воспитанников.

4.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

4.3. Заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания воспитанников.

4.4. Проводить проверку работы работников пищеблока не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов комиссии на момент проверки.

4.5. Изменить график проверки, если причина объективна.

4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания детей.

4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников пищеблока детского сада, педагогического коллектива, и родителей (законных представителей).

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

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

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

5.1. Комиссия формируется в ДООУ на основании приказа директора . Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания детей.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию детского сада и родительские комитеты.

5.5. Один раз в квартал комиссия знакомит с результатами деятельности заведующего ДООУ и председателя родительского комитета детского сада.

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

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

6. Документация комиссии по контролю за организацией и качеством 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 образовательной организации.

АКТ № _____

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

Дата проведения проверки: _____

Время проверки: _____

Состав комиссии: _____

Комиссия (инициативная группа) провела проверку организации питания

№ п/п	Наименование показателя	Да/нет	Комментарии
1	Наличие в учреждении утверждённое меню, размещенное в удобном месте для общего доступа.		
2	В меню отсутствуют повторные блюда?		
3	В меню включены фрукты, соки?		
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (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)		
5	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи ?		
6	Оценка вкусовых качеств готовых блюд согласно рецептуре приготовления:		
	Отлично		
	Хорошо		
	Удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7	Имеется большое количество отходов?		
8	Наличие бракеражного журнала и полнота заполнения		
9	Рацион питания соответствует заявленному меню.		
10	Посуда без сколов?		
11	Соблюдаются санитарные требования при организации питания (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)		

Выводы _____ и _____ предложения _____ по _____ результатам проверки: _____

Члены

комиссии: _____

