

Утверждено
приказом заведующего
МКДОУ «Ницинский д/сад «Колосок»
от 10.01.2024 №2/4-д
_____ Э.А.Каримова

**Положение о проведении мероприятий родительского контроля за
организацией и качеством горячего питания в
МКДОУ «Ницинский д/сад «Колосок»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о проведении мероприятий родительского контроля за организацией и качеством горячего питания воспитанников (далее - положение):

- регламентирует взаимодействие педагогического коллектива общеобразовательной организации с родителями (далее – законные представители) учащихся в сфере организации школьного питания; - устанавливает формы мероприятий родительского контроля за организацией питания детей и порядок их проведения;
- определяет порядок доступа, права и обязанности законных представителей учащихся при посещении помещений для приема пищи школьной столовой (далее - организация общественного питания школы).

1.2. Положение разработано в соответствии:

- со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 №32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- с Методическими рекомендациями 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» от 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0180-20).

**2. Организация работы групп родительского контроля
за организацией горячего питания**

2.1. Работа групп родительского контроля осуществляется в соответствии с планом работы по организации горячего питания.

Обязанности по организации работы группы родительского контроля осуществляет председатель комиссии по организации питания.

2.2. Комиссия родительского контроля могут оценивать:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, соответствие веса порций меню, соответствие вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствие в меню, запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (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;
- 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 законных представителей;
- информирование учащихся и законных представителей о здоровом питании.

2.3. В состав групп родительского контроля может быть включен законный представитель.

2.4. Допуск законных представителей в организацию возможен в специальной одежде и только вместе со специалистом, ответственным за организацию питания в образовательной организации.

2.5. Законный представитель при посещении организации руководствуются законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Калужской области, органов местного самоуправления, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0180-20, а также действующим положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

2.6. Законный представитель вправе получать комментарии, пояснения работников организации, администрации образовательной организации.

2.7. В рамках посещения организации законный представитель имеет право:

- посетить обеденный зал, где осуществляется прием пищи;
- ознакомиться с организационно-правовой формой работы организации;
- наблюдать санитарное состояние организации, наличие санитарной одежды у работников пищеблока;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции, получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения бракераже готовой продукции;
- ознакомиться с утвержденным меню на день посещения организации, а также утвержденным примерным цикличным меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции меню (с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции);
- наблюдать реализацию, полноту потребления блюд и продукции меню;
- наблюдать в обеденном зале организацию приема пищи: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей.

2.12. Законный представитель не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, воспитанникам. Не должен вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания, не должен нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам пищеблока, воспитанникам и иным посетителям образовательной организации.

2.13. Законный представитель не имеет права вести видео/фотосъемку воспитанников, работников пищеблока и сотрудников образовательной организации.

2.14. По результатам посещения организации законный представитель заполняет оценочный лист (приложение №2 МР 2.4.0180-20), совместно с руководителем административно- общественной комиссии образовательной организации анализирует полученные факты и, при необходимости,

выносит предложения по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в целях улучшения питания воспитанников в образовательной организации.

2.15. Информация о работе группы родительского контроля доводится до сведения руководителя образовательной организации, обсуждается на родительских собраниях, регулярно размещается на официальном сайте образовательной организации.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание данного положения доводится до сведения законных представителей, воспитанников путем его размещения на официальном сайте общеобразовательной организации, в том числе на информационном стенде в доступном для законных представителей.

4.2. Содержание положения и график посещения групп родительского контроля доводится до сведения работников организации общественного питания.

Форма оценочного листа

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет таких детей нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Оборудованы ли группы столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
11	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Допускается ли использование столовых приборов из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	

	В) нет	
14	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Имеются ли индивидуальные полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
16	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	
	В) нет	
17	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
18	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	
19	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
20	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	
	Б) нет	
21	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
22	Используются в питании (в меню или по факту проверки) колбасные изделия?	
	А) да	
	Б) нет	
23	Какой процент несъедаемости блюд выявлен в детском саду?	
24	Прочие замечания от членов рабочей группы	
	Комментарий проверяющего	

