



**Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) для  
контроля качества питания на пищеблоке и групповых помещениях в  
МКДОУ детский сад № 25**

**1. Общие положения**

Положение устанавливает порядок доступа родителей (законных представителей) для контроля качества питания на пищеблоке и групповых помещениях МКДОУ детский сад № 25 (далее-учреждение).

Положение разработано в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 и локальными актами МАДОУ детский сад № 25.

Основными задачами посещения пищеблока родителями (законными представителями) воспитанников являются:

- Совершенствование организации питания воспитанников ДОУ;
- Контроль за исполнением законодательства РФ в области организации питания воспитанников и формирование предложений для принятия решений по улучшению питания;
- Повышение эффективности и профессионального мастерства работников, связанных с организацией питания в ДОУ;
- Пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного питания дошкольников;

Родители (законные представители) при посещении пищеблока и групповых помещений руководствуются Федеральным законом от 01.03.2020г №47 «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно—эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 а также настоящим Положением.

Родители (законные представители) при посещении пищеблока и групповых помещений должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам учреждения, воспитанникам и действовать в соответствии с настоящим Положением.

**2. Основные направления деятельности Комиссии.**

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания воспитанников оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- санитарно-техническое содержание группового помещения, где осуществляется питание воспитанников, состояние обеденной мебели, столовой посуды 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 детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании;

2.2. Проведение проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с Примерной инструкцией по контролю (*Приложение № 1*).

### 3. Задачи Комиссии.

3.1. Задачами Комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально 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 обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- соблюдение графика питания;
- соблюдении температурного режима выдачи блюд;
- санитарное состояние группового помещения, где осуществляется питание воспитанников..

### 4. Функции Комиссии.

4.1. Комиссия по родительскому контролю организации питания воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:

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

4.2. Результаты контроля оформляются в Чек-листе оценки качества организации питания (*Приложение № 2*).

### 5. Организация деятельности Комиссии.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего детским

садом. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет План-график контроля по организации качественного питания воспитанников.

5.4. О результатах работы Комиссия информирует заведующего детским садом и родительские комитеты групп.

5.5. По итогам контроля Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

## 6. Права Комиссии.

6.1 Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- Контролировать организацию и качество питания воспитанников;
- получать от повара (заведующего производством), медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников;

6.2 Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива и родителей (законных представителей).

## 7. Ответственность членов Комиссии.

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

7.2 Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации и качеству питания воспитанников в МКДОУ детский сад № 25.

**Инструкция по родительскому контролю организации питания  
воспитанников МКДОУ детский сад № 25**

1. Проверить наличие спецодежды у младшего обслуживающего персонала.
2. Изучить меню и сравните его с фактическим набором блюд.
3. Снять пробу блюд, предлагаемых детям и дать оценку их вкусовых качеств.
4. Проверить, как организовано дошкольное питание в ДОУ:  
Наличие ежедневного меню,  
Чистота обеденных столов, помещения, где осуществляется питание воспитанников
5. Проанализируйте полученные факты и напишите Ваши  
замечания/предложения/рекомендации в чек — листе проверки качества питания  
воспитанников
6. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации**  
**питания**  
**(Родительский контроль)**

МКДОУ детский сад № 25 (адрес) \_\_\_\_\_

Дата и время заполнения: \_\_\_\_\_

Участники проведения проверки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Оценочный лист:

п/п	Показатели	ДА		НЕТ
1.	Имеется ли в ДОУ меню?	х		х
	а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования ДОУ			
	б) да, но без учета возрастных групп			
	в) нет			
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей?			
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?			
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Х		Х
	а) да, по всем дням			
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Х		Х
	а) да, по всем дням			
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6.	Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования ДОУ?			
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (например сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?			
8.	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приема пищи?			
9.	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?			

10.	Столовые приборы имеют трещины и сколы?			
11	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам.			
12	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?			
13.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?			
14	Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачу пищи в одноразовых перчатках?			
15	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду, при раздаче пищи воспитанникам?			
16	Сотрудники в групповом помещении, при порционировании блюд для воспитанников используют одноразовые перчатки?			
17.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит?			
18	Температура готовых блюд соответствует норме?			
19	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?			
20	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в Приготовлении ( посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)			
22	Детей спрашивают:	X		X
	- Вкусно			
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
23	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30%			
	-30-60%			
	- более 60%			

Участники проведения проверки:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (подпись)

