

«Согласовано»  
Генеральный директор  
ООО «ИНСТИТУТ ПИЩЕБЛОК»  
Людмила  
Витальев  
на

Подписано  
цифровой  
подписью:  
Иванов А.А./  
Людмила  
Витальевна  
Дата: 2023.01.27  
16:32:37 +03'00'



«Утверждаю»  
Заведующий МКДОУ № 19  
/Л.В.Алтунина /  
Приказ от «31» августа  
2022 г. № 127-од

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке доступа родителей (законных представителей) на пищеблок, в  
групповые помещения для осуществления контроля качества услуги  
питания в МКДОУ № 19

## **1. Общие положения**

1.1. Положение устанавливает порядок доступа родителей (законных представителей) для контроля качества оказания услуг питания на пищеблок и групповые помещения.

1.2. Положение разработано в соответствии с законами и иными нормативно-правовыми актами и локальными актами МКДОУ № 19.

1.3. Основными задачами посещения пищеблока и мест приема пищи в групповых помещениях родителями 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.
- пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного питания.

1.4. Родители при посещении пищеблока и групповых посещений руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также настоящим Положением.

1.5. Родители при посещении пищеблока и групповых помещений должны действовать ответственно, не должны нарушать процесс приготовления пищи, вмешиваться в процесс организации питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам ДОУ, сотрудникам Поставщика услуги питания, воспитанникам и иным посетителям.

## **2. Организация и оформление посещения родителями пищеблока и групповых помещений.**

2.1. Родители посещают пищеблок и групповые помещения в установленном настоящим Положением порядке и в соответствии с планом-графиком (Приложение №1), разработанными и утвержденными заведующим ДОУ по согласованию с родительскими комитетами групп.

2.2. Внеплановое посещение пищеблока и групповых помещений осуществляется на основании заявки, поступившей от родителей и согласованной с заведующим ДОУ и Поставщиком услуги питания.

2.3. Заявка на посещение пищеблока и групповых помещений подается непосредственно в ДОУ не позднее за 3 дня до предполагаемого дня и времени посещения. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок возможно по согласованию с администрацией ДОУ и Поставщиком услуги питания.

2.4. Заявка подается на имя заведующего ДОУ, и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной форме.

2.5. Заявка должна содержать сведения о :

- желаемом времени посещения (день и конкретное время приема пищи);
- ФИО родителя (законного представителя);
- контактном номере телефона родителя.

2.6. Заявка должна быть рассмотрена заведующим не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.7. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения пищеблока или группового помещения в указанное родителем в заявке время, заведующий уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано с родителями письменно или устно.

2.8. Посещение пищеблока или группового помещения осуществляется родителями только в сопровождении представителя ДОУ или/и Поставщика услуги питания.

2.9. Родитель (законный представитель) может остаться на пищеблоке или в групповом помещении не менее 20 минут или до завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания.

2.10. По результатам посещения пищеблока и групповых помещений родитель(и) делает(ют) отметку в Книге посещения (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью заведующего и печатью ДОУ)

- 2.11. Результаты посещения (отзывы, предложения, замечания) родителями оформляется в форме чек-листа для фиксации результатов проверки, о чем делается отметка в Книге посещения, а сам чек-лист подлежит передачи в администрацию ДООУ).
- 2.12. Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету в ДООУ заведующим или сотрудником, к компетенции которого относится решение вопросов в области организации питания.
- 2.13. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями по результатам посещения, осуществляется один раз в квартал ,при необходимости (в течении 3 дней), и с оформлением протокола заседания.

### **3. Правила родителей при посещении пищеблока и групповых помещений.**

3.1 Родители воспитанников имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация основного питания и приема пищи.

**3.2 Допуск родителей в пищеблок и помещения для хранения сырья возможен в случае наличия у них медицинской книжки с действующим медосмотром и включении их в состав бракеражной комиссии приказом ДООУ при наличии соответствующего заявления. Допуск осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальным актом ДООУ, регламентирующими деятельность бракеражной комиссии.**

3.3 Родители (законные представители), не входящие в состав бракеражной комиссии, получают необходимые сведения об организации питания в ДООУ от членов бракеражной комиссии, присутствующих во время посещения пищеблока или группового помещения или путем ознакомления с документацией о бракераже, предусмотренной Российским законодательством.

3.4 Родителям (законным представителям) воспитанников должна быть предоставлена возможность:

- сравнить меню-раскладку и меню - требование на день с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения пищеблока бракераже готовой продукции и сырья;
- снять пробу блюд;
- проверить температуру (бесконтактным термометром) и вес блюд;
- наблюдать полноту потребления блюд основного меню;
- зафиксировать результаты наблюдений в Книге посещения пищеблока и групповых помещений;
- довести информацию до сведения администрации ДООУ и родительского комитета группы;

### **4. Заключительные положения**

4.1 Содержание Положения доводится до сведения законных представителей воспитанников путем его размещения в информационном уголке и на сайте ДООУ, а так же на общем родительском собрании и родительских собраниях в группах.

4.2 Содержание Положения и График посещения пищеблока и групповых помещений доводится до сведения сотрудников ДООУ и Поставщика услуги питания .

4.3 Заведующий ДООУ определяет сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими пищеблока и групповых помещений (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации), организует рассмотрение результатов посещения .

4.4 ДООУ в лице воспитателей групп необходимо:

- информировать родителей об организации питания воспитанников;
- проводить разъяснения порядка посещения родителями пищеблока и групповых помещений;

4.5 Контроль за реализацией Положения осуществляется администрация ДООУ.

### График посещения пищеблока и групповых помещений

Дата	ФИО родителя	Время посещения	Сопровождающий (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении книги посещения пищеблока или группового помещения

## Книга посещения пищеблока, групповых помещений

1. ФИО родителя \_\_\_\_\_
2. Дата посещения \_\_\_\_\_
3. Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 с кратким указанием причин снижения оценки: \_\_\_\_\_

Предложения:

---

---

Замечания:

---

---

Слова благодарности:

---

---

4. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ДООУ оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

5. Принятые меры по результатам рассмотрения комментариев: \_\_\_\_\_

---

---

Родитель \_\_\_\_\_ дата «    » \_\_\_\_\_

Заведующий ДООУ \_\_\_\_\_ дата «    » \_\_\_\_\_

## ЧЕК — ЛИСТ

**посещения пищеблока, группового помещения Родительским контролем МКДОУ № 19**

ФИО родителя, группа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Прием пищи: завтрак, второй завтрак, обед, ужин (необходимое подчеркнуть)

№	Проверено	Наличие (отметить «V»)			Комментарии
		Есть, размещено на сайте ДОУ	Есть, не размещено на сайте ДОУ	нет	
1	Наличие утвержденного десятидневного меню	Есть, размещено на сайте ДОУ	Есть, не размещено на сайте ДОУ	нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть соответствует	Есть, не соответствует	нет	
3	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
4	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
5	Полновесность порций	Полновесны	Полновесны, кроме	Указать вывод по меню и по факту:	
6	Визуальное количество отходов	-30%	30-60%	60%	
	Холодные закуски				
	Первое блюдо				
	Второе блюдо ( мясное, рыбное, из творога)				
	гарнир				
	напиток				
7	Вкусовые качества. Ваше мнение	Вкусно	Не очень	Не вкусно	
	Первое блюдо				
	Второе блюдо ( мясное, рыбное, из творога)				
	гарнир				
	напиток				

Ваши предложения: \_\_\_\_\_

### Чек-лист

( Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

п.Першино

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссия в составе:

---

---

---

была проведена проверка организации питания в МКДОУ № 19 п.Першино

Время проверки:

---

Наименование комплекса

---

Ассортимент блюд:

---

Направление проверки:

---

№ п/п	Наименование показателя	да	нет
1	Наличие в детском саду информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
3	Спец одежда персонала чистая и опрятная		
4	Посуда без сколов		
5	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд		
6	Рацион питания соответствует заявленному меню		
7	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
8	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 С, холодные супы и напитки — не выше 14 С)		
9	Соответствие выхода блюда		
10	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления		
11	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
12	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

Вид и объём пищевых отходов после приема пищи:

---

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1)

---

2)

---

3)

---

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий ДОУ \_\_\_\_\_ Л.В.Алтунина

Представитель Поставщика услуги питания \_\_\_\_\_

Комиссия:

---

---

**План  
работы Родительского контроля по осуществлению качества организации  
питания в МКДОУ № 19**

**ЦЕЛЬ:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

**Основные задачи:**

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания;
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь педагогическим работникам в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

<b>Организационно-аналитическая работа</b>		
<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
1. Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	сентябрь	Родители (законные представители) обучающихся,
2. Проведение совещаний (семестров) по вопросам реализации мероприятий «дорожной карты», в том числе мер, направленных на совершенствование организации питания воспитанников детского сада.	октябрь	Члены Родительского контроля, заведующий,
3. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	постоянно	заведующий
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	постоянно	заведующий
5. Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	постоянно	заведующий
6. Проведение мониторинга за организацией горячего питания в ДОУ	май	Члены Родительского контроля.
7. Собраний по итогам проверок Организация питания обучающихся;		
-соблюдение санитарно-гигиенических норм к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	май	Члены Родительского контроля, заведующий.
8. Отчет о работе комиссии за учебный год	май	Члены Родительского контроля.
<b>Методические обеспечение</b>		
1. Организация консультаций для пед работников по темам; «Организация процесса питания и сервировки стола ДОУ».	В течении года	воспитатели

Здоровое питание — здоровый ребенок		
2. Создание и сопровождение страницы сайта «Организация питания в ДООУ», оформление информационного стенда для участников образовательных отношений «Правильное питание — залог здорового образа жизни» с методическими рекомендациями.	В течении года	воспитатели
<b>Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди воспитанников</b>		
<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнитель</b>
1. Проведение бесед по темам; «Режим питания и его значение» «Культура приема пищи» «Острые кишечные заболевания и их профилактика» «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок» «Что мы едим?» «Вредные продукты»	В течении года	воспитатели
2. Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	В течении года	воспитатели
<b>Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей</b>		
1. Выступления на родительских собраниях по теме; «Совместная работа семьи и ДООУ по формированию здорового питания у дошкольников» «Острые кишечные заболевания и их профилактика» «Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	В течении года	воспитатели
2. Встреча врача-педиатра с родителями «Личная гигиена ребенка»	В течении года	по ситуации
3. Анкетирование для родителей «Качество питания в детском саду»	В течении года	воспитатели, заведующий

### **Ожидаемые результаты**

1. Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
3. Приведение материально-технической базы ДООУ в соответствие с санитарными правилами.
4. Пропаганда принципов здорового питания.