

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Улыбка» с.Бисерово  
Афанасьевского района Кировской области

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Заведующий МБДОУ  
детский сад «Улыбка» с.Бисерово  
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

\_\_\_\_\_ /Бисерова Л.В./  
подпись                      расшифровка подписи

Приказ №5 от 18 января 2021 г.

# Положение

**о родительском контроле за организацией и  
качеством горячего питания в МБДОУ детский  
сад «Улыбка» с.Бисерово  
Афанасьевского района Кировской области**

с.Бисерово

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года; приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213н/178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а также на основании Устава дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качества питания, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. При разработке Положения учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и иные законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Контроль организации и качества питания в ДООУ предусматривает проведение родителями наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.5. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Основной целью родительского контроля организации и качества питания в ДООУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **2.2. Основные задачи родительского контроля организации и качества питания:**

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

### **3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:**

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ планом - графиком на учебный год. План-график контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила**

4.1. Родительский контроль организации и качества питания осуществляется родительской комиссией не менее 3 человек и работников ДОУ, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДОУ. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего по АХР (завхоза).

#### **4.4. Основаниями для проведения контроля являются:**

- план-график;
- приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения по поводу нарушения.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему дошкольным образовательным учреждением.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

##### **5.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:**

- контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- контроль приема пищи воспитанниками дошкольного образовательного учреждения;

- контроль бухгалтерской документации;
  - контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.
- 5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в дошкольном образовательном учреждении.

## **6. Права участников родительского контроля**

### **6.1. При осуществлении контроля, проверяющее лицо имеет право:**

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДООУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

### **6.2. Проверяемый работник ДООУ имеет право:**

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами контроля.

## **7. Ответственность**

### **7.1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в ДООУ, несут ответственность:**

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

## **8. Документация**

### **8.1. Документация заведующей хозяйством для контроля качества питания:**

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал ежедневного учета питания (посещаемости) детей.
- журнал С-витаминизации пищи;
- гигиенический журнал контроля сотрудников;
- медицинские книжки персонала (единого образца);

### **8.3. Документация бухгалтера для контроля организации питания:**

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

### **8.4. Документация грузчика ДООУ для контроля качества питания:**

- журнал прихода – расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

## **9. Делопроизводство**

9.1. Результаты оперативного контроля отражаются в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет, Управляющий совет или Общее собрание трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения.

9.2. Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

9.3. По результатам планового, внепланового и тематического контроля заведующий ДОУ издает приказ, в котором указывается:

- наименование контроля;
- дата справки по результатам контроля;
- решение по результатам контроля;
- назначаются ответственные лица по исполнению решения;
- указываются сроки устранения недостатков;
- указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);
- поощрение и взыскание работникам по результатам контроля (при необходимости).

## **10. Заключительные положения**

10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Анкета дошкольника**  
(заполняется совместно с родителем и ребёнком)

Выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в ДОУ?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние места приёма пищи?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Затрудняюсь ответить

3. Наедается ли ребёнок в детском саду?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Не всегда

4. Нравится питание в детском саду?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Не всегда

4.1. Если не нравится, то почему?

- ☐ Невкусно готовят
- ☐ Однообразное меню
- ☐ Готовят нелюбимую пищу
- ☐ Остывшая еда
- ☐ Маленькие порции
- ☐ Иное \_\_\_\_\_

5. Устраивает меню в детском саду?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Не всегда

6. Считаете ли Вы питание в детском саду здоровым и полноценным?

7. Ваши предложения по изменению меню? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Ваши предложения по изменению улучшения питания в детском саду \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Комиссия, проводившая проверку: \_\_\_\_\_

---



---



---

| №<br>п/п | Вопрос                                                                                                  | Да/нет |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1        | Имеется ли меню?                                                                                        |        |
|          | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации                                 |        |
|          | Б) да, но без учёта возрастных групп                                                                    |        |
|          | В) Нет                                                                                                  |        |
| 2        | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?                                          |        |
|          | А)да                                                                                                    |        |
|          | Б)Нет                                                                                                   |        |
| 3        | Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?                                         |        |
|          | А)да                                                                                                    |        |
|          | Б)Нет                                                                                                   |        |
| 4.       | В меню отсутствуют повторы блюд?                                                                        |        |
|          | А) Да, по всем дням                                                                                     |        |
|          | Б)Нет, имеются повторы в смежные дни                                                                    |        |
| 5.       | В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты                                                         |        |
|          | А) Да, по всем дням                                                                                     |        |
|          | Б)Не, имеются повторы в смежные дни                                                                     |        |
| 6        | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму работы детского сада? |        |
|          | А)Да                                                                                                    |        |
|          | Б)Нет                                                                                                   |        |
| 7        | Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии?                                           |        |
|          | А)Да                                                                                                    |        |
|          | Б)Нет                                                                                                   |        |
| 8        | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                               |        |
|          | А)Да                                                                                                    |        |
|          | Б)Нет                                                                                                   |        |

|    |                                                                                                                                     |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 9  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?               |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 11 | Проводится ли уборка после каждого приёма пищи?                                                                                     |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии?                                                |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 13 | Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                                      |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?                                                                     |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                  |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд?                                  |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |
| 17 | Имеются ли факты выдачи детям недопустимо остывшей пищи?                                                                            |  |
|    | А)Да                                                                                                                                |  |
|    | Б)Нет                                                                                                                               |  |