

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «ДС «Снегурочка»
Н.В. Давидовская
Пр. №108 «...» ... 2019 год



ПОЛОЖЕНИЕ **о проведении родительского контроля за организацией питания в ДОУ**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует родительский контроль (далее по тексту – комиссия).

1.2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ, а также со специалистами Департамента образования Администрации города Новый Уренгой.

2. Основные задачи родительского контроля

2.1. Основными задачами комиссии являются:

- осуществление контроля за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контроль организации и работы на пищеблоке;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовляемой пищи.

3. Функции родительского контроля

3.1. Комиссия учреждения:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее вкус, цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и так далее;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит за правильностью составления меню.

4. Права родительского контроля

4.1. Комиссия имеет право:

- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных питательных веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход готовых блюд.

5. Состав комиссии, осуществляющие родительский контроль

5.1. Состав комиссии назначается приказом заведующего ДОУ.

5.2. Комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра диетическая;

- член профсоюзного комитета ДОУ;
- представители родительской общественности (2 человека).

6. Взаимосвязи с другими органами самоуправления

6.1. Результаты контроля за организацией питания в ДОУ могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления ДОУ.

7. Ответственность

7.1. Члены комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в ДОУ несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.

Памятка для родителей при проведении контроля по питанию

При проведении контроля следует обратить внимание на следующие критерии:

Основные этапы в организации питания:

- * Оценка рациона питания детей в дошкольном учреждении;
- * Изучение форм и фактических условий организации питания

Система организации питания в дошкольном учреждении:

- * Составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;
- * Контроль качества и безопасности продуктов;
- * Обеспечение дошкольного учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день;
- * Продолжительность хранения продуктов;
- * Организация производственного контроля

Производственный контроль организации детского питания:

- * Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- * Соблюдение технологии приготовления пищи;
- * Соблюдение графика закладки продуктов в котёл;
- * Соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей;
- * Соблюдение графика получения питания;
- * Маркировка посуды при получении питания;
- * Получение полного объёма блюд с пищеблока.

Организация питания в группе:

- * Гигиеническая обстановка;
- * Своевременность доставки пищи в группах согласно графика выдачи пищи;
- * Сервировка столов;
- * Выполнение режима питания;
- * Подготовка детей к приему пищи;
- * Навыки опрятной еды;
- * Участие младшего воспитателя и воспитателя во время приема пищи;
- * Меню дневного рациона питания воспитанников.

Организация питьевого режима:

- * Обеспечение детей питьевой водой;
- * Использование для приготовления пищи питьевой воды;
- * Оборудование пищеблока установками водоподготовки.

Наличие документации по организации:

- * Тетрадь контроля за температурным режимом холодильного оборудования пищеблока и кладовой;
- * Журнал проведения витаминизации «С» III блюд ;
- * Журнал здоровья работников пищеблока;
- * Журнал бракеража готовой продукции.