|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  Общим собранием коллектива  протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Заведующий  Детским садом № 261  ОАО «РЖД»  Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| УЧТЕНО  Мнение Совета родителей  протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

ПОЛОЖЕНИЕ

о Совете по питанию

1. Общие положения.

1.1. Положение о Совете по питанию воспитанников Детского сада №261 ОАО «РЖД» разработано на основании Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ; Методических рекомендаций от 18.05.2020г. МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Вопросы родительского контроля качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания могут осуществляться в форме:

* анкетирования родителей и детей;
* участии в работе Совета по питанию детей (далее – Совет).

1.3. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом ЧДОУ.

1.4. Совет формируется из работников ЧДОУ и представителей родительского комитета, может составлять от 3 до 5 человек.

1.5. Представители родительской общественности осуществляют работу добровольно при наличии письменного согласия родителя (законного представителя).

1.6. Совет отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в полугодие на педагогическом совете, на родительских собраниях – по мере необходимости.

1.7. Члены Совета выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным заведующим планом-графиком.

2. Основные направления деятельности Совета по питанию.

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

* соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
* качество готовой продукции;
* санитарно-техническое содержание пищеблока и групп, состояние обеденной мебели, кухонной и столовой посуды, наличие салфеток 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;
* 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 родителей или иных законных представителей;
* информирование родителей и детей о здоровом питании;
* за наличием размещенной информации в группах.

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

3. Задачи Совета по питанию..

3.1. Задачами Совета по питанию являются анализ и контроль за:

* обеспечением приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
* соответствием энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
* обеспечением 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;
* обеспечением соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* исключением использования фальсифицированных пищевых продуктов, применением технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
* соблюдением графика питания;
* соблюдением температурного режима выдачи блюд;
* санитарным состоянием столовой группы.

4. Функции Совета по питанию.

4.1. Совет по питанию 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 мониторинга качества организации питания (Приложение №2).

5. Организация деятельности Совета.

5.1. Совет формируется на основании приказа заведующего. Полномочия Совета начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Совет выбирает председателя.

5.3. Совет составляет план-график контроля по организации качественного питания воспитанников.

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

5.5. По итогам учебного года Совет готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

6. Права Совета по питанию.

Для осуществления возложенных функций Совету по питанию предоставлены следующие права:

6.1. Контролировать в детском саду организацию и качество питания воспитанников.

6.2. Получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

6.3. Заслушивать на своих заседаниях повара, заведующего складом пищеблока по обеспечению качественного питания воспитанников.

6.4. Изменить график проверки, если причина объективна.

6.5. Вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.

6.6. Состав и порядок работы Совета доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива и родителей.

7. Ответственность членов Совета по питанию.

7.1. Члены Совета по питанию несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

7.2. Совет несет ответственность за необъективную оценку по организации и качеству питания воспитанников в детском саду.

Приложение 1

Примерная инструкция для родителей

по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

1. Перед началом режимного момента (завтрак, обед, полдник, ужин) понаблюдайте за воспитанниками:

- как рассаживаются за столы;

- как ведут за себя за столом;

- какова культура приема пищи и т. д.

2. Проверьте наличие спецодежды у младшего воспитателя, раздающего пищу.

3. Проверьте чистоту помещения и обеденных столов.

4. Проверьте посуду на наличие сколов, наличие влажности на столовых приборов.

5. Изучите меню, сравните его с фактическим набором блюд.

6. Проверьте наличие ежедневного меню в уголке для родителей.

Проверьте организовано ли питание детей,

7.Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

8. Оцените температуру основного блюда.

8. Изучите режим дня и график приема пищи.

9. Проанализируйте свои наблюдения и зафиксируйте результаты в чек-листе.

Приложение 2

ЧЕК-ЛИСТ № \_\_\_

проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

Дата и время заполнения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Участники проведения контроля:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЪЕКТЫ ПРОВЕРКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **ДА** | **НЕТ** |
| **1** | Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий |  |  |
| **2** | Ежедневное меню размещено в уголках для родителей |  |  |
| **3** | Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню |  |  |
| **4** | Предусмотрено питание детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании |  |  |
| **5** | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты |  |  |
| **6** | Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) |  |  |
| **7** | Отсутствуют сколы на столовой посуде |  |  |
| **8** | Отсутствует влага на столовых приборах |  |  |
| **9** | Помещение для приема пищи чистое. Проводится уборка после каждого приема пищи |  |  |
| **10** | Основное блюдо горячее |  |  |
| **11** | Обеденные столы чистые |  |  |
| **12** | Спецодежда для персонала чистая |  |  |
| **13** | Созданы условия для формирования культурно-гигиенических навыков |  |  |
| **14** | Вес готовых блюд соответствует заявленному |  |  |

Дополнения и замечания:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Подписи членов Совета по питанию:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |