

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №23 города Пензы «Росиночка»

Принято
Педагогическим советом
МБДОУ №23 г. Пензы «Росиночка»
«29» августа 2025 г №1

Утверждаю
Заведующий МБДОУ №23
г. Пензы «Росиночка»
Л.А. Ушакова
Приказ №392-ОП от «1» сентября 2025

Положение
о родительском контроле организации и качества питания
воспитанников МБДОУ № 23 г. Пензы «Росиночка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников МБДОУ № 23 г. Пензы «Росиночка» (далее по тексту - Положение), разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 - ФЗ;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47 - ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Уставом МБДОУ № 23 г. Пензы «Росиночка».

1.2. Положение разработано в целях обеспечения гарантий прав воспитанников на получение полноценного питания в условиях ДОУ, родительского контроля организации питания воспитанников ДОУ, оказания практической помощи с соблюдением норм действующего законодательства в части организации питания воспитанников ДОУ.

1.3. Положение регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности в ДОУ, предназначено для осуществления координированных действий работников ДОУ и родительским контролем организации и качества питания воспитанников (далее по тексту - Комиссия).

1.4. Положение принимается решением Педагогического совета учреждения и утверждается приказом заведующего ДОУ.

1.5. Учреждение имеет право дополнять и изменять отдельные пункты данного Положения.

1.6. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. **Федеральным законом** от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и **статьей 37** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению

риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов. Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.2.Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования МБДОУ №23 г. Пензы «Росиночка».

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

В МБДОУ №23 создаются благоприятные условия для приема пищи, интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5-10%;
- на обед - 30-35%;
- на полдник - 10-15%;
- на ужин - 25-30%;
- на второй ужин - 5%.

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

3.Родительский контроль за организацией питания детей в МБДОУ №23 г. Пензы «Росиночка»

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания МБДОУ №23 должно осуществляться при взаимодействии с родительским комитетом.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей воспитанников в помещения для приема пищи, регламентируется данным локальным нормативным актом МБДОУ №23 г. Пензы «Росиночка».

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи),
- состояние обеденной мебели, 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.

3.4.Организация мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников

Родительский контроль за организацией питания воспитанников в ДОУ осуществляется в форме участия родителей (законных представителей) в работе постоянно действующей комиссии. Также родительский контроль может осуществляться в форме индивидуального контроля.

В состав Комиссии входят представители администрации ДОУ, педагогического коллектива, родительской общественности, медицинская сестра. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ. При необходимых условиях в состав комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты. Все члены Комиссии, участвующие в контрольной деятельности непосредственно на пищеблоке обязаны иметь медицинское освидетельствование на отсутствие инфекционных и иных заболеваний (медицинские книжки).

Проведение родительского контроля по качеству и безопасности питания проводится в соответствии с Примерной инструкцией по контролю (*Приложение 1*).

3.5.Цель и задачи Комиссии.

Целью деятельности Комиссии является содействие администрации МБДОУ в совершенствовании организации питания воспитанников.

Основными задачами деятельности Комиссии являются:

- осуществление контроля исполнения законодательства Российской Федерации в области организации питания воспитанников;
- пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного питания детей дошкольного возраста.

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

- 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 обучающихся;
- организация опросов родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству блюд для питания детей.

3.7. Во время контрольных мероприятий члены комиссии вправе:

- знакомиться с документами по организации питания воспитанников;
- запрашивать и получать информацию по организации питания воспитанников;
- задавать ответственному представителю ДОУ и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

3.8. Во время контрольных мероприятий члены комиссии не вправе:

- допускать неуважительное отношение к сотрудникам ДОУ, сотрудникам пищеблока, воспитанникам;
- оценивать соблюдение требований, если оценка соблюдения таких требований не относится к полномочиям членов комиссии;
- требовать представления документов, информации, если они не относятся к предмету контрольного мероприятия, а также изымать оригиналы таких документов;
- превышать установленные сроки контрольного мероприятия;
- проходить в производственные помещения пищеблока, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушая процесса приготовления пищи;
- вмешиваться в непосредственный процесс организации питания;
- отвлекать воспитанников во время приема пищи;
- находиться в помещениях для приема пищи вне графика, утвержденного руководителем ДОУ;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

3.9. Во время посещения помещений для приема пищи члены комиссии и родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- носить санитарную одежду (*халат, косынку и бахилы*) и средства индивидуальной защиты (*маска, перчатки*). Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет образовательная организация;
- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

3.10. Все контрольные мероприятия проводятся в дни работы ДОУ 1 раз в неделю.

3.11.Срок проведения мероприятия *не может превышать одного рабочего дня.*

4.Взаимосвязи с другими органами самоуправления.

Руководитель ДОУ назначает сотрудников образовательной организации, ответственных за взаимодействие с членами комиссии и родителями (законными представителями) в рамках проведения ими мероприятий контроля за организацией питания воспитанников.

5.Оформление результатов мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников.

По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется оценочный лист и акт (справка) проверки. Также дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения контрольного мероприятия.

Представители ДОУ знакомятся с содержанием документов на месте проведения контрольного мероприятия.

6. Порядок доступа членов комиссии и родителей (законных представителей) воспитанников в помещения для приема пищи.

6.1.Члены комиссии и родители (законные представители) воспитанников, изъявившие желание посетить помещения для приема пищи, должны иметь:

- личную медицинскую книжку с результатами обследования, для работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. Книжка должна быть оформлена в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- документы представляются представителю ДОУ для ознакомления.

6.2.Непосредственно перед каждым посещением помещений для приема пищи члены комиссии и родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- пройти термометрию;
- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации(мед работника)

6.3.Сведения о регистрации посещения заносятся в журнал, который должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью руководителя ДОУ.

6.4.Посещение помещений для приема пищи в согласованное время осуществляется членом комиссии и (или) родителем (законным представителем) в сопровождении сотрудника ДОУ.

6.5.По результатам посещения помещений для приема пищи посетитель делает отметку в графике посещения. Посетитель вправе оставить предложения и замечания.

6.6.Во время посещения помещений для приема пищи члены комиссии и родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- носить санитарную одежду (*халат, косынку и бахилы*) и средства индивидуальной защиты (*маска, перчатки*). Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет образовательная организация;
- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

7. Заключительные положения

7.1. Содержание настоящего Положения доводится до сведения членов комиссии и родителей (законных представителей) воспитанников путем его размещения на

информационном стенде и сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети интернет.

7.2. Контроль за реализацией настоящего Положения осуществляют руководитель ДОУ и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией

Примерная инструкция

по контролю организации питания для родителей:

1. Проверьте наличие спецодежды у обслуживающего персонала.
2. Изучите меню, и сравнивать его с фактическим набором блюд.
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и давать оценку их вкусовых качеств.
4. Проверьте, как организовано дошкольное питание:
 - наличие ежедневного меню в группе и в ДООУ,
 - отсутствие сколов на столовой посуде в группе,
 - чистота обеденных столов в группе.
5. Проанализируйте полученные факты и опишите замечания, предложения, рекомендации в мониторинге качества организации питания.
6. Контроль исполнение рекомендаций.

**Мониторинга качества организации питания
(родительский контроль)**

Название образовательной организации: **МБДОУ №23 г. Пензы «Росиночка»**

Адрес организации: Россия, 440014, г. Пенза, ул. Подлесная,2

Дата и время заполнения: _____

Ф.И.О. родителей _____,

Возрастная группа, №: _____

**Проверка отведенного места для приема пищи
в группе**

Наименование проверки	Да	Нет
1.Наличие ежедневного меню с указанием веса, объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте		
2.Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3.Отсутствуют сколы на столовой посуде		
4.Отсутствие влаги на столовых приборах		
5.Обеденные столы чистые (протертые)		
6.Спецодежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная		
7.Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)		
8. Основное блюдо горячее		

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга: _____

(подпись)

(расшифровка)

Форма оценочного листа (анкетирование)

« _____ » _____ 20 _____

Дата проведения проверки:

Комиссия в составе:

проводившая проверку:

	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли меню для ознакомления родителей на сайте учреждения?	
	А) да	
	Б) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда и продукты	
5.	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А) да	
	Б) нет	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	

10	Достаточно ли необходимой посуды для приготовления пищи на пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды для приема пищи требованиям СанПиН?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Соблюдается ли график выдачи пищи?	
	А) нет	
	Б) да	