

Принято:
на общем собрании работников
МДОУ Центр развития ребенка –
детский сад №7»
Протокол № 2
от 29.01.2021 года

Утверждаю:
Заведующий
МДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад №7»
Н.М.Зубатова
приказ № 17 от 29.01.2021 г.



**Положение
об общественной комиссии
по изучению вопросов организации питания
в МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №7»**

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия (далее комиссия) по изучению вопросов организации питания в МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №7» осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года №212 – ФЗ « Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273 – ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3/2 4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

1.2. Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №7» по изучению вопросов организации питания в МДОУ с включением в ее состав родителей (законных представителей).

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №7».

1.4. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом заведующего дошкольного образовательного учреждения, далее МДОУ на каждый учебный год.

1.5. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией МДОУ.

2. Состав комиссии

2.1. Состав комиссии: представители администрации МДОУ, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник, ответственный за организацию питания детей, назначенный заведующим МДОУ. Член комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному заведующему МДОУ.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному заведующему МДОУ.

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания воспитанников.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания воспитанников МДОУ.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией МДОУ.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания воспитанников проводится планово (на основании утвержденного Комиссией план-графика) и внепланово:

- плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания и доводится до членов Комиссии в начале учебного года;

- внеплановые (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) воспитанников или урегулирования конфликтных ситуаций;

- уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

- по итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 1), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

- в справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

4.3. Осуществление анализа питания воспитанников и внесение изменений (Приложение 3).

4.4. Организация и проведение опросов родителей (законных представителей) воспитанников по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица МДОУ.

4.5. Внесение предложений администрации МДОУ по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействия администрации МДОУ в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) воспитанников по вопросам рационального питания.

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица МДОУ;

- по инициативе председателя Комиссии.

5.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов Комиссии.

5.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

5.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

5.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.7. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:

- место и время проведения заседания;

- члены Комиссии, присутствующие на заседании;

- повестка дня заседания Комиссии;
- вопросы, поставленные на голосование;
- итоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

Приложение 1

СПРАВКА
по изучению организации питания в
МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №7»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

Члены

комиссии: _____

В присутствии _____
составили настоящую справку о том, что «___» _____ 20___ г. в _____ час.
_____ мин.

Проведено изучение организации питания в МДОУ.

В ходе изучения выявлено:

при умывальных комнатах групповых помещений установлены умывальники в количестве:

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены полки с индивидуальными маркированными полотенцами в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы пищеблока _____

Наличие режима питания воспитанников _____

(примечание)

Групповая комната оборудована столовой мебелью (столами, стульями, и др.);
количество посадочных мест _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя

из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.