

ПРИНЯТО

на Управляющем совете
Протокол от 26.12.2020г. № 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 30.12.2020г. № 164
Заведующий МБДОУ «С.А. Вознюк



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка
Новооскольского района Белгородской области»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок действий общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка Новооскольского района Белгородской области» (далее - Учреждение).

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», в редакции от 27.12.2018 № 498-ФЗ)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Методическими рекомендациями по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов, утвержденных Департаментом образования Белгородской области, советником Губернатора Белгородской области - Уполномоченным по правам ребенка в Белгородской области и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области от 07.05.2019 г.,
- Приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Федеральным законом от 30.03.99 №52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в редакции от 02.07.2021 № 357-ФЗ)
- Федеральным законом от 02.01.00 г. №29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в редакции от 13 июля 2020 г. N 194-ФЗ
- Федеральным законом от 26.12.08 №294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», (с изменениями на 6 июля 2011 года)
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1153-02 Дополнение №1 к СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утверждены 05.03.08),
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1280-02 Дополнение №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утверждены 09.04.03),
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утверждены 25.05.03),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.06 №28 «Об усилении надзора за производством и оборотом пищевых продуктов»,

Приказом Главного государственного санитарного врача РФ от 27.02.07 №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

1. Целью работы Комиссии является создание оптимальной системы питания в Учреждении и направлена на усиление мер по организации качественного питания для воспитанников Учреждения.

2. Комиссия - это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в Учреждении.

3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками Учреждения правил и норм по организации питания в детском саду.

4. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании «Методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов», разработанных Департаментом образования Белгородской области, советником Губернатора Белгородской области - Уполномоченным по правам ребенка в Белгородской области и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области во исполнение письма Уполномоченного при Президенте РФ по правам ребенка от 07.05.2019 года № 7ПР/342.

5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом заведующего Учреждением на каждый учебный год.

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

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации Учреждения, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного заведующим Учреждением ответственного за организацию питания обучающихся.

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

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся Учреждения.

3.3. Повышение культуры питания обучающихся.

4. Функциональные обязанности Комиссии

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

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

- плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком (Приложение 3), 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) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций;

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

изучение;

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

4.4. Внесение предложений администрации Учреждения по улучшению качества питания обучающихся.

4.5. Оказание содействия администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.6. Члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица Учреждения;
- 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.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБДОУ «Детский сад с. Великомихайловка»
(основания)

составлена в составе:

председатель комиссии _____

члены комиссии:

составили настоящую справку о том, что « _ » _____ 20__ г. в _____ час. _____ мин.

Проведено изучение организации питания в МБДОУ «Детский сад с. Великомихайловка»

при изучении выявлено:

отсутствие мыла в умывальниках _____

отсутствие графика работы пищеблока _____

отсутствие графика приема пищи обучающихся _____

назначены должностные лица, ответственные за организацию питания в МБДОУ «Детский сад с. Великомихайловка»

_____ дежурство обучающихся (как организовано, отсутствие нарушений в период отсутствия детей _____)

наличие педагогов во время приема пищи обучающимися _____

наличие помощников воспитателя _____

своевременность накрытия столов: _____

_____ гигиеническое состояние столов

_____ наличие столовых приборов

_____ гигиеническое состояние столовых приборов

наличие и доступность размещения меню _____

соответствие рационов питания утвержденному меню Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

качество готовой пищи (таблица 1).

на основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

_____ члены комиссии:

в справке ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
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, —v не сырое и т.п.
2. контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2); (изделия).
3. обобщенный результат оценки качества готового блюда

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 ($(215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3$ 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 выход.

**План-график
контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад с. Великомихайловка»**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медицинская сестра	Ежедневно	Меню- требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся	Заведующий складом Повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Заведующий складом Повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка. Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Заведующий	1 раз в 3 месяца	Акт	Ревизия
		Заместитель заведующего по ХР	1 раз в месяц	Накопительная	
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Заведующий складом	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	-	Наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Заведующий	Ежедневно		Наблюдение
8	Закладка блюд	Медицинская сестра	Ежедневно		Анализ документации
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	взвешивание продуктов

технологических требований приготовления пищи					
Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Заведующий Заместитель заведующего по ХР	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение	
Норма выхода блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	Контрольное взвешивание блюд	
	Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта		
Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Заведующий	Периодически	Оперативный контроль	Наблюдение, анализ документации	
	Заместитель заведующего по ХР	Периодически При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующей	Наблюдение	
Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Заведующий	Ежедневно, по графику		Наблюдение	
Контроль за отбором и хранением суточных проб	Бракеражная комиссия	Ежедневно		Наблюдение	
Калорийность пищевого рациона	Медицинская сестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ	
	Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей	
Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медицинская сестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах	
	Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы, Санитарные книжки	Анализ документации	
Соблюдение графика режима питания	Заведующий	Ежедневно	Акт при нарушении	Оперативный контроль	
Организация питьевого режима	Медицинская сестра	Ежедневно		Оперативный контроль	
19	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Заведующий складом, медицинская сестра	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней		
20	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий Бухгалтер ЦБ У О	Ежемесячно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.

	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовской документации приказы, памятки и т.д.
	Анализ документации ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по	Заместитель заведующего по ХР Заведующий	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
			Периодически		
	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Заместитель заведующего по ХР	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
	Витаминизация блюд	Повар Медицинская сестра Заведующий	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
			1 раз в месяц	Журнал	Анализ
	Заявка продуктов питания	Заведующий складом	Ежедневно		Анализ
27	Организация питания в учебно-воспитательном процессе организация приема пищи в группах; соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) соблюдение гигиенических требований	Заведующий Старшие воспитатели	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы, дидактические игры.	Наблюдение, анализ результатов
28	Технология мытья посуды	Заведующий	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
29	Своевременность смены спец. одежды	Заведующий	ежедневно	-	Визуальный контроль
		Заместитель заведующего по ХР	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
30	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Заместитель заведующего по ХР	постоянно		Визуальный контроль
		Заведующий	1 раз в квартал	Акт	