

Приказ	Номер документа	Дата
	187 - ОД	28.08.2025 г.

Об организации родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) в образовательном учреждении на 2025-2026 учебный год

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18 мая 2020г., в целях осуществления родительского контроля за организацией и качеством питания в образовательном учреждении, улучшения работы по организации питания обучающихся (воспитанников),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию на 2025-2026 учебный год из числа инициативной группы родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) по контролю за организацией и качеством питания в ДОО с целью проверки соблюдения работниками образовательного учреждения правил и норм по организации питания обучающихся (воспитанников).

2. Утвердить комиссию из числа инициативной группы родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) по контролю за организацией питания в образовательном учреждении в следующем составе:

1-ый корпус:

1. Суменко Татьяна Витальевна, родитель, являющийся доверенным лицом родителей (законных представителей) воспитанников МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара, имеющий право представлять интересы родительской общественности в рамках трехстороннего Договора между МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара, поставщиком продуктов питания ООО «Возрождение», родителями (законными представителями);

2. Лепехина Татьяна Владимировна, родитель группы «Любознайки»;

3. Дан Екатерина Владимировна, родитель группы «Крепыши»;

4. Суворова Елена Викторовна, родитель группы «Светлячки»;

5. Ульянова Алёна Владимировна, родитель группы «Крепыши».

2-ой корпус:

1. Шильникова Евгения Алексеевна, родитель, являющийся доверенным лицом родителей (законных представителей) воспитанников МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара, имеющий право представлять интересы родительской общественности в рамках трехстороннего Договора между МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара, поставщиком продуктов питания ООО «Возрождение», родителями (законными представителями);
2. Добровольский Владислав Александрович, родитель группы №3;
3. Чувачейко Светлана Владимировна, родитель группы №2;
4. Кузнецова Дарья Сергеевна, родитель группы №1;
5. Щеглова Анастасия Матвеевна, родитель группы №7;
6. Кулебякина Александра Викторовна, родитель группы №4;
7. Штанкова Виктория Витальевна, родитель группы №3;
8. Паршакова Елена Юрьевна, родитель группы №6;
9. Фоменко Юрий Николаевич, родитель группы №9.

3. Комиссии при организации деятельности руководствоваться Положением «О порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся(воспитанников), порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи», утверждённого приказом по ДОО №279-од от 23.09.2022г.

4. Утвердить План-график работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (воспитанников) на 2025-2026 учебный год (Приложение 1).

5. При проведении родительского контроля за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 231» г.о.Самара членами комиссии могут быть оценены:

- ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- ✓ санитарно-техническое содержание посуды, оборудования, мебели в пищеблоке, буфетных в групповых;
- ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся (воспитанников);
- ✓ наличие и состояние санитарной одежды у работников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- ✓ объём и вид пищевых отходов после приёма пищи обучающихся (воспитанников);
- ✓ вкусовые предпочтения обучающихся (воспитанников), удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей (законных представителей);
- ✓ информирование обучающихся (воспитанников) и родителей (законных представителей) о здоровом питании.

6. Форму Журнала контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара оставить прежней.

7. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, совещаниях при руководителе.

8. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования, опроса родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) по организации горячего питания и заполнении оценочного листа.
9. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общих и групповых родительских собраний, через официальные ресурсы, а также в режиме дистанционного общения.
10. Возложить на членов комиссии, занимающихся контролем за организацией питания в образовательном учреждении, ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах, справках по итогам контроля.
11. Состав комиссии утверждать ежегодно до начала учебного года.
12. Результаты контроля за организацией питания в образовательном учреждении по окончании проверки представлять на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления образовательного учреждения: педагогический совет, Общее собрание родителей, Совет родителей.
13. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №231»
г.о.Самара



Кичайкина Л.Т.

**План-график
работы комиссии по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся (воспитанников) на 2025/2026 учебный год**

Цель: Создание условий в ДОО, способствующих укреплению здоровья обучающихся (воспитанников), формированию у них навыков правильного питания; для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) в образовательной организации.

Задачи:

- ✓ Осуществление контроля исполнения законодательства Российской Федерации в области организации питания обучающихся (воспитанников)
- ✓ Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенической безопасности питания
- ✓ Контроль за деятельностью работников пищеблока ДОО
- ✓ Проверка качества и количества приготовленной для обучающихся (воспитанников) пищи согласно меню
- ✓ Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся (воспитанников)
- ✓ Пропаганда основ здорового питания среди родителей (законных представителей) и обучающихся (воспитанников)
- ✓ Повышение культуры питания обучающихся (воспитанников)

№ п/п	Направления работы	Сроки
1. Контрольно-аналитическая работа		
1.	Контроль за ведением журналов: • Гигиенический журнал (сотрудники) • Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования • Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях • Журнал бракеража готовой пищевой продукции • Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1 раз в квартал
2.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	1 раз в квартал
3.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в квартал

4.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений и т.п.)	1 раз в квартал
5.	Контроль за соблюдением питьевого режима	1 раз в квартал
6.	Проверка соответствия меню и выданной продукции	1 раз в квартал
7.	Контроль рациона питания обучающихся (воспитанников). Соответствие требованиям СанПиН.	1 раз в месяц
8.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, сроков реализации продуктов питания на продуктовом складе.	1 раз в квартал
9.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	1 раз в квартал
10.	Организация питания в группах (соблюдение графика питания, проверка контрольной порции, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков)	Ежемесячно
11.	Анкетирование, опрос родителей (законных представителей) по вопросам организации питания	1 раз в год
12.	Участие в общих и групповых родительских собраниях по вопросам организации питания. Отчёт о проделанной работе.	1 раз в год
2. Работа по формированию культуры питания, по пропаганде здорового образа жизни		
1.	Выступление на родительских собраниях по темам: ✓ Повышение иммунитета: значимость полезных продуктов питания ✓ Совместная работа семьи и ДОО по формированию здорового питания у дошкольников	В течение года
2.	Встреча врача-педиатра с родителями «Гигиена ребёнка: её роль в формировании здоровья»	2-ое полугодие
3. Организационная работа по проведению мониторинга качества горячего питания в ДОО		
1.	Анкетирование родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) ➤ Удовлетворённость родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) организацией питания в ДОО ➤ Удовлетворённость родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) качеством питания в ДОО	В течение года

**Журнал
родительского контроля за организацией питания
обучающихся (воспитанников) в МБДОУ «Детский сад № 231» г.о.Самара**

Дата	Время	ФИО родителя (законного представителя)	Вопросы контроля	Результат контроля

**Чек-лист опроса родителей (законных представителей) обучающихся
(воспитанников) по организации горячего питания
в МБДОУ «Детский сад №231» г.о. Самара**

№	Вопросы	Ответы		
		Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в образовательном учреждении?			
2	Имеется ли основное меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей?			
3	Имеется ли ежедневное меню для ознакомления родителей в информационных стендах группы, на сайте образовательного учреждения?			
4	Соответствует ли количество приемов пищи режиму работы образовательного учреждения?			

5	Есть ли в меню запрещенные блюда и продукты?			
6	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия и др.)?			
7	Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние пищеблока в учреждении, буфетных в группах?			
8	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?			
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
10	Имелись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			
Итого:				

Приложение 4
к приказу №187 - од от 28.08.2025г.

АКТ №__

ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

от «__» _____ 20__ г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

составила настоящий акт о проверке санитарного состояния пищеблока:

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
I. Состояние оборудования		
1.1.	Электрическая плита:	
	❖ состояние нагревательных элементов;	
	❖ состояние духового шкафа;	
	❖ состояние диэлектрического коврика;	
	❖ состояние заземления корпуса электроплиты	
1.2.	Холодильники:	
	❖ своевременность разморозки;	
	❖ результат обработки;	
	❖ соблюдение температурного режима;	
	❖ наличие маркировки	
1.3.	Приточно-вытяжная вентиляция	
	❖ санитарное состояние;	
	❖ проведение очистки вентиляции	
1.3.	Хранение суточной пробы:	
	❖ состояние контейнеров для хранения СП;	
	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	
	❖ наличие сопроводительной информации к отбору СП	
1.4.	Состояние разделочных досок для сырой и варёной продукции:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ правильность обработки и хранения РД;	
	❖ состояние держателей для РД;	
	❖ наличие трещин, щербинок	
1.5.	Состояние кухонных ножей:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ правильность обработки и хранения КН;	

	❖ состояние держателей для КН	
1.6.	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ наличие сертификата (удостоверения) по поверке	
1.7.	Состояние производственных столов:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ санитарное состояние	
1.8.	Состояние технологического оборудования:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ санитарное состояние	
1.9.	Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ санитарное состояние	
1.10.	Состояние шкафа для хранения хлеба:	
	❖ наличие вентиляционных отверстий;	
	❖ санитарное состояние;	
	❖ наличие средств для обработки поверхности шкафа	
II. Уборочный инвентарь		
2.1.	Состояние уборочного инвентаря:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ соответствие количественному требованию;	
	❖ санитарное состояние;	
	❖ соблюдение требований к хранению	
2.2.	Состояние ветоши:	
	❖ наличие маркировки;	

	❖ санитарное состояние;	
	❖ наличие ёмкостей для обработки	
2.3.	Состояние вёдер:	
	❖ наличие маркировки;	
	❖ санитарное состояние;	
	❖ своевременный вынос отходов	
	❖	
III. Одежда работников пищеблока		
3.1.	Наличие спецодежды:	
	❖ головной убор;	
	❖ халат для уборки помещения;	
	❖ фартуки;	
3.2.	Состояние спецодежды	
IV. Документация		
4.1.	Наличие документации:	
	❖ гигиенический журнал (сотрудники)	
	❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования пищеблока;	
	❖ журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	
	❖ журнал бракеража готовой пищевой продукции;	
	❖ журнал учёта отходов (мясо, овощи);	
	❖ журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
	❖ график закладки продуктов	
V. Выполнение инструкций по ОТ и ТБ		
5.1.	Наличие инструкций по ОТ и ТБ	
5.2.	Наличие инструкций по СанПиН	
5.3.	Соблюдение требований инструкций	