



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД «ТАНЮША»**

**ПРИКАЗ**

«12» августа 2024 года

№ 343

**О создании Общественной комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания обучающихся в МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша»**

На основании санитарных правил и норм 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, а также в целях повышения качества и эффективности организации питания, выявления пищевых предпочтений обучающихся и их корректировки, формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовки предложений, направленных на улучшение системы организации питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Состав Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) (Приложение № 1).
2. Утвердить Положение о Комиссии (Приложение № 2).
3. Утвердить График работы Комиссии (Приложение № 3).
4. Утвердить форму оценочного листа членов Комиссии (Приложение № 4).
5. Утвердить форму Акта проверки за организацией питания обучающихся (далее – Акт) (Приложение № 5).
6. Утвердить Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних для проведения мониторинга качества питания (Приложение № 6).
7. Разместить настоящий приказ на официальном сайте образовательной организации.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ ЦРР  
детский сад «Танюша»



С.И.Зырянова

Состав Общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством  
Зырянова Светлана Ивановна  
Лебедкина Светлана Савельевна  
Конарева Ольга Анатольевна  
Мурадова Динара Сабриевна  
Чиркова Ирина Андреевна  
Путенихина Ольга Владимировна  
Романова Ирина Николаевна  
Коленкина Анастасия Владимировна  
Мухаметова Лилия Саитгалиевна

питания обучающихся  
заместитель заведующего  
старший воспитатель  
шеф-повар  
родитель группа № 24  
родитель группа № 10  
родитель группа № 19  
воспитатель группа №20  
воспитатель группа № 16  
воспитатель группа № 4



УТВЕРЖДАЮ  
И. И. Зырянова  
МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша»  
Приказ от «12» 08 2024г. № 343

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Управляющего совета

Протокол от «20» 08 2024г. № 5

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша»

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в образовательной организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования (далее- образовательная организация) в целях контроля за предоставлением качественного и безопасного питания обучающихся.

1.3. Состав Комиссии утверждается приказом руководителя образовательной организации ежегодно в сентябре на каждый учебный год после согласования с председателем Управляющего совета

1.4. В состав Комиссии могут входить представители образовательной организации, родительской общественности, педагогического коллектива, медицинских учреждений здравоохранения.

1.5. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, направляется в образовательную организацию. Ответ на обращение родителя по участию необходимо направить не позднее 5 рабочих дней.

1.6. Члены Комиссии выбирают председателя и заместителя председателя из своего состава.

1.7. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности, объективности.

1.8. Положение по контролю за организацией питания обучающихся, состав Комиссии согласовываются Управляющим советом образовательной организации и утверждаются приказом

руководителя образовательной организации. В случае изменений в законодательстве Российской Федерации в Положение вносится соответствующая корректировка.

## **2. Основные направления деятельности Комиссии**

2.1. Проведение Общественного контроля (не реже 1 раза в месяц) осуществляется за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика приема пищи;
- соблюдением питьевого режима;

2.2. Проведение контроля своевременности реагирования администрации образовательной организации на замечания и предложения родителей по организации питания.

2.3. Оказание содействия администрации образовательной организации в проведении просветительской работы среди детей и их родителей по вопросам рационального питания.

2.4. Изучение мнения детей и их родителей по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов, обсуждений и проведения дегустаций новых блюд с участием родителей и детей.

2.5. Формирование предложений по совершенствованию организации питания направляются Комиссией руководителю и в Управляющий совет образовательной организации.

## **3. Права и ответственность комиссии**

В рамках осуществления предусмотренных направлений деятельности Комиссия и ее члены наделены следующим правовым статусом:

### **Комиссия вправе:**

3.1. Руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20  
18 мая 2020 года.

от

3.2. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

3.3. Задавать ответственному представителю образовательной организации вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии.

3.4. Запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии.

3.5. Лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду, которая предоставляется образовательной организацией.

3.6. Запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля.

3.7. Участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

3.8. Приглашать на заседания представителей образовательной организации, шеф-повара, медицинского работника для обсуждения вопросов оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/ не допущению выявленных Комиссией нарушений.

3.9. Проводить заседание в присутствии не менее 2/3 членов комиссии. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

3.10. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседания Управляющего совета и руководителю образовательной организации.

#### **Комиссия не вправе:**

3.11. Проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и исключения нарушений производственного процесса.

3.12. Отвлекать обучающихся во время приема пищи.

3.13. Производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

3.14. Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

3.15. Требовать для проведения бракеража готовых блюд отдельную порцию блюда.

3.16. Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

#### **4. Организация деятельности Комиссии**

4.1. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с графиком работы, утвержденным руководителем образовательной организации и являющимся приложением к приказу о создании Комиссии. Внеплановые контрольные мероприятия комиссией осуществляются по согласованию с руководителем образовательной организации.

4.3. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения педагогического коллектива, обучающихся и родителей обучающихся.

4.4. Результаты проверок Комиссии оформляются соответствующим Актом (Приложение № 4), направляются руководителю образовательной организации и рассматриваются на заседании Комиссии.

4.5. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению руководителя образовательной организации могут быть доведены на общем родительском собрании, размещены на официальном сайте образовательной организации.

4.6. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку.

4.7. Обучение членов комиссии направлено на изучение основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

4.8. Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

## **5. Проведение мониторинга**

5.1. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется на основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года в порядке, установленном локально-нормативным актом общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

5.2. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года), на основании которых члены комиссии составляют Акт.

5.3. По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес руководителя образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет, в адрес администрации образовательной организации.

5.4. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности, освещения итоговых результатов мониторинга.

5.5. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссии и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

## **6. Ответственность членов Комиссии**

6.1. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

7.1. Заседания комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц и оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения руководителя образовательной организации не позднее чем через 5 дней после заседания.

**График работы Общественной комиссии по контролю за качеством  
питания обучающихся**

Не реже одного раза в месяц по согласованию со всеми членами  
Комиссии.

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \*

Инициативная группа, проводившая проверку:

|    | Вопрос                                                                                                          | Да/нет |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1  | Имеется ли в организации меню?                                                                                  |        |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации                                         |        |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп                                                                            |        |
|    | В) нет                                                                                                          |        |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?                                                  |        |
|    | А) да                                                                                                           |        |
|    | Б) нет                                                                                                          |        |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?                                 |        |
|    | А) да                                                                                                           |        |
|    | Б) нет                                                                                                          |        |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд?                                                                                |        |
|    | А) да, по всем дням                                                                                             |        |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                                           |        |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                 |        |
|    | А) да, по всем дням                                                                                             |        |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                                           |        |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? |        |
|    | А) да                                                                                                           |        |
|    | Б) нет                                                                                                          |        |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                  |        |
|    | А) да                                                                                                           |        |
|    | Б) нет                                                                                                          |        |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                       |        |

|                          |                                                                                                                                      |  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | А) да                                                                                                                                |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет                                                                                                                               |  |
| 9                        | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? |  |
| <input type="checkbox"/> | А) нет                                                                                                                               |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) да                                                                                                                                |  |
| 10                       | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?                 |  |
| <input type="checkbox"/> | А) да                                                                                                                                |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет                                                                                                                               |  |
| 11                       | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?                                                                            |  |
| <input type="checkbox"/> | А) да                                                                                                                                |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет                                                                                                                               |  |
| 12                       | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                                 |  |
| <input type="checkbox"/> | А) да                                                                                                                                |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет                                                                                                                               |  |
| 13                       | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                                      |  |
| <input type="checkbox"/> | А) нет                                                                                                                               |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) да                                                                                                                                |  |
| 14                       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?                                                                      |  |
| <input type="checkbox"/> | А) да                                                                                                                                |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет                                                                                                                               |  |
| 15                       | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                   |  |
| <input type="checkbox"/> | А) нет                                                                                                                               |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) да                                                                                                                                |  |
| 16                       | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?                           |  |
| <input type="checkbox"/> | А) нет                                                                                                                               |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) да                                                                                                                                |  |
| 17                       | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                                           |  |
| <input type="checkbox"/> | А) нет                                                                                                                               |  |
| <input type="checkbox"/> | Б) да                                                                                                                                |  |

Акт проверки организации питания обучающихся

«    »    20    г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

проведена проверка организации питания

по адресу

Основание проведения проверки

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и качеством их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля                                | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения(ОО/организатор питания) |
|-------|------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1     | Соответствие количества питающихся заявленному |                     |                                      |                                                               |

|      |                                                                                                                   |  |  |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|      | количеству рационов                                                                                               |  |  |  |
| 2    | Соответствие рационов питания утвержденному меню:                                                                 |  |  |  |
| 2.1  | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой *                                                   |  |  |  |
| 2.2  | Соответствие рационов питания примерному меню                                                                     |  |  |  |
| 3    | Качество готовой продукции:                                                                                       |  |  |  |
| 3.1  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню                                               |  |  |  |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей<br><br>(не ниже температуры подачи)                                  |  |  |  |
| 3.3  | Своевременность приготовления блюд,<br><br>с учетом соблюдения сроков реализации                                  |  |  |  |
| 4    | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:                                                                 |  |  |  |
| 4.1  | Соблюдение режима мытья рук обучающимися                                                                          |  |  |  |
| 4.2  | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                                       |  |  |  |
| 4.3  | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока |  |  |  |
| 4.4  | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)                                                     |  |  |  |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                          |  |  |  |
| 5    | Организация приема пищи:                                                                                          |  |  |  |
| 5.1  | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи.                                                            |  |  |  |

|     |                                                                                                                                                      |  |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|     | Наличие одноразовых перчаток                                                                                                                         |  |  |  |
| 5.2 | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов                                                             |  |  |  |
| 6   | Организация питания детей на группах:                                                                                                                |  |  |  |
| 6.1 | ответствие объема порций тарелкам                                                                                                                    |  |  |  |
| 6.2 | Организация питания детей, воспитание культурно – гигиенических навыков детей на группе (сервировка, этикет, прием пищи детьми до полного насыщения) |  |  |  |

ВЫВОДЫ: \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

Члены комиссии: (Ф.И.О., подпись)

---



---



---



---



---



---



---



---

**Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в  
МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша» для проведения мониторинга качества питания**

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения заведующему МБДОУ;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.