



Муниципальное образование
Серовский городской округ
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования оздоровительно-образовательный центр «Чайка»

ПРИКАЗ

г. Серов

№ 10-о

09.01.2024

О создании комиссии по осуществлению родительского контроля за питанием отдыхающих детей в МАУ ДО ООЦ «Чайка»

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей и подростков во время заездов в учебное время 2024 г., в каникулярное время и во время летней оздоровительной кампании 2024 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией питания отдыхающих детей в МАУ ДО ООЦ «Чайка» в 2024 году в следующем составе:

Председатель комиссии – Калашников С.В. – заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

- Макиевская Т.В. – заведующая производством, ответственная за организацию питания,

- Медицинская сестра МАУ ДО ООЦ «Чайка», находящаяся на смене,

- Рахматулина М.А. – бухгалтер МАУ ДО ООЦ «Чайка»,

- один представитель родительской общественности (по согласованию).

2. Утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания отдыхающих (приложение №1).

3. Утвердить график посещения столовых комиссией (родительский контроль) за организацией и качеством питания отдыхающих (приложение №2).

4. Утвердить Положение о комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией питания отдыхающих детей в МАУ ДО ООЦ «Чайка» (приложение №3).

5. Заместителю директора Калашниковой разместить данный приказ на официальном сайте МАУ ДО ООЦ «Чайка».

6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.И. Сулова

**План работы комиссии родительского контроля
за организацией питания и качеством питания
отдыхающих детей в МАУ ДО ООЦ «Чайка» в 2024 году**

| Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню | ежедневно | члены комиссии |
| Проведение мониторинга отношения детей к организации питания: - анкетирование детей и родителей (законных представителей); - родительский рейд по качеству питания | Раз в смену Раз в смену | члены комиссии члены комиссии |
| Контроль за качеством питания: - температура блюд; - весовое соответствие блюд; - вкусовые качества готового блюда | Раз в смену | члены комиссии |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам | Раз в смену | члены комиссии |
| Соблюдение личной гигиены детей перед приемом пищи ежедневно члены комиссии | ежедневно | члены комиссии |
| Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой | ежедневно | члены комиссии |
| Проверка соблюдения графика работы столовой | ежедневно | члены комиссии |

График посещения столовых комиссией (родительский контроль) за организацией и качеством питания отдыхающих детей и подростков в МАУ ДО ООЦ «Чайка»

| Дата посещения | Время посещения | ЗОЛ |
|----------------|-----------------|-------------------|
| 18.01.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 01.02.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 20.02.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 10.03.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 27.03.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 13.06.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 14.06.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Веселый бор» |

| | | |
|------------|-------|-------------------|
| 02.07.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 03.07.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Веселый бор» |
| 17.07.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 18.07.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Веселый бор» |
| 31.07.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 01.08.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Веселый бор» |
| 15.08.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 16.08.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Веселый бор» |
| 20.09.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 04.10.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 22.10.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 31.10.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 15.11.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 29.11.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |
| 13.12.2024 | 13.00 | ЗОЛ «Чайка» |

Приложение № 3
к приказу № 10-о от 09.01.2024 г.

Утверждаю:
Директор МАУ ДО ООЦ «Чайка»
Л.П. Сушлова
Приказ № 10-о от 09.01.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ по контролю за организацией и качеством питания отдыхающих в МАУ ДО ООЦ «Чайка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания отдыхающих детей (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками МАУ ДО ООЦ «Чайка» правил и норм по организации питания в учреждении.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания детей.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания детей.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации МАУ ДО ООЦ «Чайка» в организации питания детей.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за организацией приема пищи детьми, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.4. Организует и проводит опрос детей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору МЛУ ДО ООЦ «Чайка».

3.5. Вносит предложения администрации МЛУ ДО ООЦ «Чайка» по улучшению обслуживания детей.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди детей и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием детей.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора в начале года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации, родители, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию питания детей.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации учреждения.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в смену.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию учреждения на совещаниях при директоре.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

6.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью детей, принимающих пищу, дежурных по столовой.

6.2. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

- Контроль за дежурством воспитателей в столовой.

- Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

- Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией учреждения.

- С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предстоящей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Проверочные мероприятия оформляются актом. Акты подписываются председателем, членами комиссии, представителем родительского сообщества.

7.2. Папка с актами и тетрадь посещений пищеблока хранится у председателя комиссии.

**Рекомендуемые темы проверок по организации питания детей и подростков в МАУ
ДО ООЦ «Чайка»**

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи детьми.
- 1.5. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.6. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.9. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.10. Контроль организации приема пищи детьми (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.11. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.12. Соблюдение гигиенических норм и правил детьми во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка на соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

**Акт родительского контроля по организации питания детей в МАУ ДО ООЦ
«Чайка»**

№ _____ от _____ 20__ года

Место проведения: _____

Комиссия, проводившая проверку:

Составила настоящий акт о том, что проведена проверка организации питания детей и сотрудников МАУ ДО ООЦ «Чайка».

Предмет контроля ОБЕД

Блюда, предоставленные для проверки, согласно меню:

В ходе проверки было выявлено:

| | Вопрос | Да/нет |
|---|---|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп | |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| | Вывешено ли циклическое меню для ознакомления детей? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей месте? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| | Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |

| | |
|---|--|
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет | |
| Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) нет | |
| Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет | |
| Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет | |
| Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет | |
| Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет | |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет | |
| Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет | |
| Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) да Б) нет | |
| Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да Б) нет | |

Комиссия сделала выводы:

Внесла предложения:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

Представители родителей
(законных представителей) _____

Анкета ребенка.

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ?

- ДА
 НЕТ
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ СТОЛОВОЙ?

- ДА
 НЕТ
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПЛЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ЛАГЕРЕ?

- ДА
 ИНОГДА
 НЕТ

4. ПРАВИТСЯ ЛИ ПИТАНИЕ В СТОЛОВОЙ?

- ДА
 НЕТ
 НЕ ВСЕГДА

4.1. ЕСЛИ НЕ ПРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
 ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
 ОСТЫВШАЯ ЕДА
 МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
ИНОЕ _____

5. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ?

- ДА
 ИНОГДА
 НЕТ

6. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ЛАГЕРЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
 НЕТ

7. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

8. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ:
