**.**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном бюджетном**

**дошкольном образовательном учреждении**

**детский сад комбинированного вида № 6 г.Белгорода**

**1.Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного

дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 6 г.Белгорода (далее –Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»,Федеральным Законом от 29.12.2012г. N 273 -ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 года № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 , методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общественных организациях Белгородской области от 07.05.2019 г, Уставом МБДОУ и направлено на усиление мер по организации качественного питания в Учреждении.

1.2. Общественная комиссия (далее - комиссия) по изучению вопросов организации питания в учреждении – главный источник информации для диагностики состояния организации питания в детском саду.

Под изучением вопросов за организацией питания понимается проведение специально созданной комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке мониторинга за соблюдением работниками детского сада правил и норм по организации питания в дошкольном учреждении.

1.3. Общественная комиссия по контролю за организацией питания –это орган, который призван решить проблемные вопросы, касающиеся питания воспитанников детского сада, повысить уровень организации питания в учреждении.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

**2.Состав комиссии.**

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

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

**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 ДОУ.

**4. Функциональные обязанности Комиссии.**

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

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 и таблица (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 родителей (законных представителей) воспитанников по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции.

4.4. Оказание содействия администрации ДОУ в проведении просветительской работы среди воспитанников и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

**5. Порядок проведения заседаний Комиссии.**

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

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

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

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

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

5.6. 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

**Изучение качества готовой пищи.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата  | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) ужин | 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, не сырое и т.п.
2. - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
3. - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Приложение 2

**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 блюда составляет 221 г ((215 г + 226 г +223 г) / 3 порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г (220 г \*97%), в сторону увеличения до 227 г (220 г \*103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку норме выхода.

**График работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном бюджетном**

**дошкольном образовательном учреждении**

**детский сад комбинированного вида № 6 г.Белгорода**

**(не менее 2-х раз в год)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направления работы** | **сроки** | **ответственный** |
| **1** | **Плановая проверка готовности пищеблока к учебному году** (санитарное состояние оборудования, инвентаря, наличие необходимой документации, содержание кладовой, овощехранилища,наличие посуды, условия хранения продуктов, санитарные книжки работников пищеблока, соблюдение графика выдачи продукции, качество готовой продукции.) | **На начало учебного года****Август/сентябрь** | **Члены комиссии** |
| **2** | **1.Плановый производственный контроль** (Соблюдение технологии приготовления пищи, графика закладки продуктов в котёл, объёма выдаваемых блюд по количеству детей, графика получения питания, маркировка посуды при получении питания, получение полного объёма блюд с пищеблока, выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке,хранение суточный проб, качество готовой продукции)**2.Контроль питания в группах:** (сервировка столов, подготовка детей к приему пищи, навыки опрятной еды, руководство воспитателя во время приема пищи, питьевой режим). | **Март/апрель** | **Члены комиссии** |
| **3** | **Внеплановый контроль** | **По факту выявленных нарушений или наличия жалоб** | **Члены комиссии** |