

Рассмотрено:

протокол № 4 педагогического совета

МБДОУ «Подвязьевский детский сад»

«02» декабря 2019 г.

Утверждаю:

И.о. заведующей МБДОУ «Подвязьевский детский сад»



Ерина И.В.

«02» декабря 2019 г.

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Подвязьевский детский сад» муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области с привлечением общественности

название образовательного учреждения

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет содержание и порядок проведения контроля за организацией и качеством питания учащихся в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Подвязьевский детский сад» Рязанского муниципального района Рязанской области (далее Учреждение) комиссией с привлечением общественности.

1.2. С целью диагностики состояния питания в Учреждении руководителем Учреждения создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся с привлечением общественности (далее Комиссия). В состав Комиссии могут быть включены представители администрации Учреждения, педагогического коллектива, родительской общественности, органов детского самоуправления, а также представители Учредителя - администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области (далее – Учредитель), депутаты сельских поселений (по согласованию).

1.3. Численность членов Комиссии составляет не менее 3 человек.

1.4. Проведение проверок организации и качества питания учащихся в Учреждении Комиссия осуществляет в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Учреждения.

1.5. По итогам проверки составляется Акт проверки по форме согласно приложению к настоящему Положению.

2 Цели работы Комиссии

2.1. Проверка соответствия организации и качества питания учащихся Учреждения санитарным нормам и правилам питания в рамках своих компетенций.

2.2. Выявить затруднения и проблемные вопросы, касающиеся питания учащихся Учреждения, для дальнейшего их решения администрацией Учреждения.

3. Задачи, которые решает Комиссия

3.1. Выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в рамках своей компетенции.

3.2. Изучение мнения участников образовательного процесса (педагогов, родителей, учащихся) по организации и качеству питания в Учреждении.

3.3. Внесение предложений администрации Учреждения и Учредителю по совершенствованию организации и качества питания в Учреждении.

4. Организация работы Комиссии

4.1. Комиссия осуществляет контроль в виде плановых проверок в соответствии с графиком, утвержденным приказом руководителя Учреждения на текущий учебный год.

4.1. Руководитель Учреждения обязан обеспечить присутствие всех членов Комиссии в день проверки, обеспечить членов Комиссии спецодеждой (халаты, одноразовые бахилы).

4.2. Комиссия осуществляет контроль с использованием следующих методов контроля:

- наблюдение за организацией процесса питания в обеденных залах столовых;

- беседа с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, ответственными за организацию питания в Учреждении;

- анкетирование учащихся и (или) их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания;

4.3. По результатам проверки руководителем Учреждения в 5-тидневный срок оформляется Акт проверки. Акт проверки направляется Учредителю для принятия управленческих решений и оказания организационно-методической и материально-технической помощи Учреждению в организации питания учащихся.

4.4. Работа Комиссии не заменяет и не исключает иные формы контроля за организацией и качеством питания в Учреждении (административный контроль, производственно-инструментальный, бракеражный и др.).

4.5. Результаты контроля могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления Учреждения: Совет Учреждения, общее собрание, родительский комитет.

5. Основные направления деятельности Комиссии

5.1. Проверка наличия меню и соответствия вывешенного меню фактическому питанию.

5.2. Проверка отсутствия в меню запрещенных к реализации продуктов.

5.3. Выполнение норм раздачи готовой продукции.

5.4. Оценка вкусовых качеств и соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд по результатам опроса учащихся.

5.5. Оценка состояния культуры обслуживания и самообслуживания учащихся.

5.6. Оценка санитарного состояния обеденного зала.

5.7. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

5.8. Организация дежурства в столовой.

5.9. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой, в том числе по пропаганде здорового питания.