

Приложение 1 к «Положению о Совете по питанию
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 15
компенсирующего вида
Выборгского района Санкт-Петербурга
от 14.02.2025 №30

**Порядок
проведения мероприятий по созданию условий для
участия родителей (законных представителей) в контроле за
организацией питания воспитанников Государственного бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детского сада № 15
компенсирующего вида Выборгского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Порядок разработан с целью соблюдения прав и законных интересов воспитанников и их родителей (законных представителей) в области организации питания и повышения эффективности организации качества питания образовательной организации.

1.2. Порядок регламентирует проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников общеобразовательных организаций, а также доступ родителей (законных представителей) воспитанников в помещение для приема пищи, оформления результатов посещения родителями (законными представителями) воспитанников помещения для приема пищи.

**2. Порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников
в помещение для приема пищи**

2.1. Посещение для приема пищи родителями (законными представителями) воспитанников (далее - Общественный представитель) проводится на основании **заявления** согласно приложению 1 к Порядку, по графику, согласованному со специалистом общеобразовательной организации ответственным за организацию питания, назначенным заведующим ОУ (далее - ответственный специалист) и наличия оформленной санитарной книжки.

2.2. Заявление может быть подано как в письменном, так и в электронном виде – **do15@shko.la** (Приложение 1).

График посещения помещения для приема пищи формируется на месяц ответственным специалистом ОУ (в зависимости от запроса).

2.3. Состав группы формируется не более 3-х человек в день, в состав группы могут входить представители одной группы.

2.4. Сведения о поступившем заявлении на посещение помещения для приема пищи заносятся ответственным специалистом в Журнал заявок на посещение помещений для приема пищи согласно приложению 2 к Порядку.

2.5. Журнал заявок должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью заведующего ОУ.

2.6. Ответственный специалист информирует Общественного представителя о времени и дате посещения помещений для приема пищи. В случае невозможности посещения в указанное в графике время и дату, новое время посещения может быть согласовано повторно, в график вносятся изменения.

3. Права и обязанности общественных представителей в рамках согласованного посещения помещения для приема пищи

3.1. Общественным представителем может стать любой родитель (законный представитель) воспитанника ОУ на основе заявления и наличия оформленной санитарной книжки.

3.2. Если заявление на посещение помещения для приема пищи подается непосредственно в ОУ по установленной форме и регистрируется у секретаря ОУ.

3.3. Посещение помещения приема пищи осуществляется Общественным представителем в любой учебный день во время работы ОУ (согласно графику приёма пищи). Время посещения помещения приема пищи Общественным представителем определяется самостоятельно.

3.4. Общественный представитель при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении должен соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, 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.

3.5. Общественный представитель при проверке качества организации питания должен руководствоваться показателями, указанными в чек-листе проверки согласно приложению 3.

Основной метод работы Общественного представителя - наблюдение, пробы горячих блюд, также родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся.

3.6. Общественный представитель имеет право:

- задавать ответственному специалисту ДООУ вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить 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. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- руководствоваться методическими материалами 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года. (приложение 3).

3.7. Общественный представитель не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам ОУ, воспитанникам.

3.8. Общественный представитель не должен вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания.

3.9. Общественный представитель в ходе проведения мониторинга организации питания не должен:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать воспитанников во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного заведующим ОУ;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 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.

3.10. В процессе посещения Общественный представитель заполняет чек- лист проверки качества организации питания и акт посещения помещения приема согласно приложениям 3, 4 к Порядку.

3.11. Общественный представитель вправе получать комментарии, пояснения от сотрудников ОУ, администрации ОУ. Акт передается ответственному специалисту ОУ.

3.12. Акты посещения помещений приема пищи учитываются и хранятся в ОУ согласно утвержденной номенклатуре дел.

3.13. Итоги проверок могут обсуждаться на обще родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации ОУ, ее учредителя и (или) органов контроля (надзора).

4. Заключительные положения

4.1 Содержание Порядка доводится до сведения законных представителей воспитанников путем его размещения в информационном уголке и на официальном сайте ОУ в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

4.2. Порядок и график посещения помещений для приема пищи доводится до сведения сотрудников организации питания ОУ.

4.3. Контроль за соблюдением Порядка осуществляет заведующий ОУ.

Приложение 1
к Порядку
проведения мероприятий
по созданию условий для участия
родителей
(законных представителей) в контроле
за организацией питания воспитанников

Учетный номер _____

Заведующему Государственного дошкольного
образовательного учреждения детский сад №15
компенсирующего вида Выборгского района

Санкт-Петербурга
(полное наименование ОУ)

Обориной Т.Г.
(фамилия руководителя)

от _____
(Ф.И.О. (последнее - при наличии заявителя))

_____ (адрес регистрации)

_____ (документ, удостоверяющий личность
заявителя (N, серия, дата выдачи,
кем выдан))

_____ (документ, подтверждающий статус
законного представителя ребенка (N,
серия, дата выдачи, кем выдан))

Контактные телефоны: _____

Заявление
на посещение помещения для приема пищи

1. ФИО (законного представителя) _____
2. Группа, чьи интересы представлены (воспитанника) _____
3. Причина посещения _____
4. Дата и время посещения _____
5. Контактный номер телефона _____

Дата _____

Подпись _____

Я, _____, обязуюсь
соблюдать Порядок доступа законных представителей воспитанников в помещение
приема пищи ГБДОУ детский сад № 15 Выборгского района Санкт-Петербурга.

Дата _____

Подпись _____

*Заявление на посещения принимается только в случае заполнения всех пунктов.

Приложение 2
к Порядку
проведения мероприятий
по созданию условий для участия
родителей
(законных представителей) в контроле
за организацией питания воспитанников

Журнал заявок на посещение помещения для приема пищи

Дата и время поступления заявки	Заявитель (ФИО)	Контактный телефон	Желаемые дата и время посещения	ФИО, принявшего заявление	Результат рассмотрения	Согласованные дата и время или отметка о несогласовании с кратким указанием причины

Приложение 3
к Порядку
проведения мероприятий
по созданию условий для участия
родителей
(законных представителей) в контроле
за организацией питания воспитанников

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(родительский контроль)

Наименование образовательной организации ГБДОУ детский сад № 15 Выборгского района Санкт-Петербурга

Адрес организации 194292, Санкт-Петербург, пр. Культуры, дом 26, корп. 4, лит. А

Дата и время выполнения _____

Участники проведения мониторинга _____

(Ф.И.О., должность лица из числа бракеражной комиссии)

(Ф.И.О., родителя (законного представителя))

ПРОВЕРКА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ СО СТОРОНЫ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ

№ п/п	Критерии мониторинга	ДА	НЕТ
1	Оценка полноты информации о питании детей, представленной на сайте ОУ, наличие утвержденного меню		
2	Наличие ежедневного меню на стенде и сайте ОУ с указанием веса/химического состава/энергетической ценности		
3	Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню		
4	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)		
5	Соблюдение технологии приготовления блюд по визуальным и органолептическим признакам по методике, представленной в приложении 4		
6	Наблюдение за организацией процесса подготовки приема пищи, правильности раздачи, порционирования, массы и объема порций		
7	Наблюдение за поведением детей во время подготовки к приему пищи и непосредственно в процессе приема пищи, роли воспитателя и помощника воспитателя		
8	Оценка полноты фактического потребления блюд, объем и вид пищевых отходов		
9	Выявление пищевых предпочтений детей для рекомендаций по совершенствованию меню		

Методика оценки соблюдения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам

1 При оценке качества первых блюд следует обращать внимание на следующие характеристики:

- тщательность очистки овощей, форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки;
- соответствие компонентного состава блюд технологической карте;
- прозрачность бульонов (бульоны из доброкачественных мясных и рыбных продуктов должны быть прозрачными).

2 При оценке качества вторых блюд следует обращать внимание на внешний вид мясных и рыбных изделий:

- форму котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок, омлетов (дефектом будет расплывание, растекание, пережаривание, недожаривание с бледным оплывшим краем);
- неравномерное окрашивание среза на разломе сформированных изделий (котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок), наличие комков другого цвета, свидетельствующее о плохом перемешивании компонентов.

3 При оценке качества гарниров вторых блюд следует обращать внимание на консистенцию согласно рецептуре, указанной в технологической карте:

- вязкость и рассыпчатость для каш;
- слипание, переваривание, недоваривание, серый цвет муки для макарон,пельменей, вареников.

4 При оценке качества салатов и блюд из свежих овощей, фруктов следует обращать внимание:

- на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;
- качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;
- нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;
- салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается.

5 При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:

- на сильно крошащиеся порционные куски;
- пересушенность;
- непропеченность;
- наличие плесени;
- значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба

свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.

6 При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка: содержании молока в кофейном напитке из цикория, какао-порошка в какао, заварки в чае.

Методика выставления оценки

Оценка "5 баллов" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка "4 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т.п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "3 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т.п.).

Оценка "2 балла" (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку "2 балла", к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

Примечание - Приведенная методика основана на методах органолептической оценки качества продукции общественного питания, установленных ГОСТ 31986-2012, но адаптирована для применения неспециалистами - родителями

Приложение 5
к Порядку
проведения мероприятий
по созданию условий для участия
родителей
(законных представителей) в контроле
за организацией питания воспитанников

Справка о результатах оценки уровня организации питания

Наименование образовательной организации ГБДОУ детский сад № 15 Выборгского района Санкт-Петербурга

Адрес организации 194292, Санкт-Петербург, пр. Культуры, дом 26, корп. 4, лит. А
на основании _____

проведена _____ оценка уровня организации питания
(плановая/дополнительная)

Дата начала проведения оценки _____

Лица, проводившие оценку: _____

(Ф.И.О., должность лица из числа бракеражной комиссии)

(Ф.И.О., родителя (законного представителя))

Выводы: _____

По результатам проведенного мониторинга подготовлены следующие рекомендации для
повышения уровня организации питания _____

Подписи лиц, проводивших оценку:

(подпись)

(Фамилия, имя, отчество)

(подпись)

(Фамилия, имя, отчество)

(подпись)

(Фамилия, имя, отчество)

(подпись)

(Фамилия, имя, отчество)

(подпись)

(Фамилия, имя, отчество)