

Рассмотрено на
родительском собрании
№ 2 от 26. 03. 2019 года

Утверждено
приказом заведующего
Беловского ДС2
№ 39/1 от 16. 04. 2019 года

В. И. Мухоморова



Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в Беловском ДС2 с включением в её состав родителей (законных представителей) воспитанников

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в Беловском ДС2 и филиале Беловского ДС2 Малосолдатский детский сад с включением в её состав родителей (законных представителей) воспитанников (далее – Положение) разработано на основании Методических рекомендаций по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях с включением в её состав родителей (законных представителей) воспитанников.

1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в Беловском ДС2 и филиале Беловского ДС2 Малосолдатский детский сад с включением в её состав родителей (законных представителей) воспитанников (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания воспитанников, повысить уровень организации питания в ДОУ.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания воспитанников.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания воспитанников ДОУ.

1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками ДОУ правил и норм по организации питания в детском саду.

1.6. Положение о работе Комиссии разработано с учётом мнения родителей (законных представителей) воспитанников и утверждается заведующим ДОУ.

1.7. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ на каждый учебный год.

1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Состав комиссии

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

2.2. Комиссия избирает из числа её членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

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

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;
- подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общесадиковских родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

- ведёт протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

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.

3.3. Повышение охвата воспитанников горячим питанием, культуры питания.

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 планоно (на основании утверждённого Комиссией плана-графика) и внепланово:

- плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утверждённым 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) обучающихся 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 (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 определённый срок выявленных нарушений.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению (Приложение 3).

4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица ДОУ.

4.5. Внесение предложений администрации ДОУ по улучшению обслуживания воспитанников.

4.6. 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. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица ДОУ;
- по инициативе председателя Комиссии.

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

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

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

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

5.7. 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.

СПРАВКА

по изучению организации питания в дошкольном образовательном учреждении
Беловский ДС 2
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия, в составе:

председатель комиссии:

Авдеева Вера Ивановна - заведующий Беловским ДС2

члены комиссии:

Черепешкая Наталья Алексеевна – заместитель заведующего по ВР Беловского ДС2;

Ершова Анна Ивановна – воспитатель;

Подрезова Любовь Владимировна – заведующий хозяйством;

Сайкова Оксана Дмитриевна – медсестра.

В присутствии _____

_____ составили настоящую
справку о том, что « _____ » _____ 20 _____ г. в _____ час. _____ мин.
проведено изучение организации питания в дошкольном образовательном учреждении

В ходе изучения выявлено:

в обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика приёма пищи воспитанниками _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания:

дежурство воспитанников (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);
количество посадочных мест _____

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- техническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица дошкольном образовательном учреждении

Приложение 2

Изучение качества готовой пищи

Наименование вида пищи (завтрак, обед и ужин, полдник)	Критерии оценки						Примечание
	Правильное технологическое обработке (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешива ние блюда (2)	Качество блюда		Соблюдение темпера турного режима отпуска готовых блюд	
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		

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)

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

Пронумеровано, пронумеровано
и скреплено печатью

на 7 листах

Заведующий

Беловским ДС2

В.И.И.

Авдеева В.И.

