

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад №22 города Пензы «Радуга детства»

ПОЛОЖЕНИЕ

О родительском контроле за организацией горячего питания детей
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад №22 города Пензы «Радуга детства»

**Положение о
Родительском контроле за организацией горячего питания детей в МБДОУ
№ 22"**

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее положение составлено на основе **Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"** (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) и направлены на:
- улучшение организации питания детей в МБДОУ № 22 и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

II. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов" установлено определение "здорового питания", что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские

изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.2. Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования в МБДОУ № 22.

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

В МБДОУ № 22 создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность. При приеме пищи дети не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
 - на второй завтрак (если он есть) - 5-10%;
 - на обед - 30-35%;
 - на полдник - 10-15%;
- рекомендации родителям:
- на ужин - 25-30%;
 - на второй ужин - 5%.

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

III. Родительский контроль за организацией питания детей в МБДОУ №22

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания МБДОУ № 22 осуществляться при взаимодействии с родительским комитетом МБДОУ № 22.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей воспитанников в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом МБДОУ № 22.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанников;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством

Анкета (заполняется родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. В ДЕТСКОМ САДУ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

2-Й ЗАВТРАК

обед (полдник)

4. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

5. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ?

ДА

ИНОГДА

НЕ ВСЕГДА

6. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ

7. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ В МБДОУ № 22

ДА

НЕТ

ИНОГДА

8. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

9. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

- А) да
Б) нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- А) да
Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- А) нет
Б) да
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- А) да
Б) нет
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- А) нет
Б) да
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- А) нет
Б) да
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- А) нет
Б) да