

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 34

ПРИКАЗ

от 28.08.2020 г.

№ 201.2

**«Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся»**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ СОШ № 34

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Положение о родительском контроле по организации горячего питания учащихся МБОУ СОШ № 34 (Приложение 1).

1.2. Положение о бракеражной комиссии родительского контроля (Приложение 2).

1.3. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее - Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе (Приложение 3).

1.4. План-задание для Комиссии (Приложение 4).

1.5. Порядок проведения бракеража. (Приложение 5).

1.5. Форму бракеражного журнала (Приложение 6).

2. Ответственному за организацию горячего питания Жуковой Е.А. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2020 г.

2.1. Ознакомить родителей с положением бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража.

2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.

3. Ответственность над исполнением приказа возложить на Жукову Е.А.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 34



В.П. Панкова

<p>Согласовано с Родительским комитетом Протокол от 25.08.2020 г. № 1</p>	<p>ПРИНЯТО педагогическим советом Протокол от 28.08.2020 г. № 1</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ СОШ №34 В.П. Панкова Приказ № 201.2 от 28.08.2020 г.</p>
---	---	---

**Положение  
о родительском контроле по организации горячего питания  
обучающихся МБОУ СОШ № 34**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций МР 2-4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных и просроченных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

### **3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от заведующей производством информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.
- 5.5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.6. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

### **6. Ответственность членов Комиссии**

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.**

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.



Директор МБОУ СОШ № 34  
В.П. Панкова  
Приказ № 201.2 от 28.08.2020г.

## **Положение о бракеражной комиссии родительского контроля**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ СОШ № 34 (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПи-Нами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

### **3. Полномочия бракеражной комиссии**

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
- 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
  - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
  - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеражной пищи;
  - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
  - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 3.4. Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение трёхнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

#### **4. Оценка организации питания.**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по чегырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

УТВЕРЖДАЮ



Директор МБОУ СОШ № 34

В.П. Панкова

Приказ № 201.2 от 28.08.2020г.

**Состав бракеражной комиссии контроля родителей**

**на 2020-2021 учебный год**

1. Жукова Ольга Леонидовна
2. Круглова Надежда Владимировна
3. Злобин Сергей Павлович

УТВЕРЖДАЮ



Директор МБОУ СОШ № 34

В.П. Панкова

Приказ № 201.2 от 28.08.2020г.

### **План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи.
2. Проверяет наличие контрольного блюда.
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.



Директор МБОУ СОШ № 34  
В.П. Панкова  
Приказ № 201.2 от 28.08.2020г.

## Порядок проведения бракеража

### 1 Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ СОШ № 34 (далее - Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

### 2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в когле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, но которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.



- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротёртых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолённости, пересола.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

#### 4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствия в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки, биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.
- 4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.
- Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета). Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.

- 5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
- 5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.



Директор МБОУ СОШ № 34  
В.П. Панкова  
Приказ № 201.2 от 28.08.2020г.

### Бракеражный журнал родительского контроля

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. законных представителей

Перемена \_\_\_\_\_

Приём пищи (завтрак, обед)

№ п/п	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1.	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического меню и день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
3.	Температура первых блюд	гарнир -	напиток -		
		> 70	70 - 50°	< 50°	
4.	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	<45°	
5.	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6.	Визуальное количество: отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7.	Спросить мнение детей, (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
8.	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
9.	Ваши предложения/ пожелания/ комментарии				