

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 38  
г. Хабаровск**

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2020

№ 128

Об осуществлении комиссии родительского контроля  
в 2020-2021 учебном году в МБОУ СОШ № 38

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ № 38, контроля качества приготовленных блюд, в соответствии с МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию контроля родителей (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в следующем составе:

- Волкова Е.Е., председатель управляющего совета школы;
- Машкевич Л.А., председатель родительского комитета 2 а класса;
- Кальчук А.Ю., председатель родительского комитета 7 а класса;
- Тен А.К., председатель родительского комитета 11 а класса;

1.1. Утвердить:

- 1.2. Положение о Комиссии (приложение 1);
- 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 2);
- 1.4. Правила бракеража (приложение 3);
- 1.5. Оценочный лист комиссии родительского контроля, рекомендованный МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей» (приложение 4)

2. Заместителю директора по ВР (Вольнец Л.А.) провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 12.09.2020 г.

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

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на ответственную за организацию питания Александрову Т.Г.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 38

С.А. Глухова

Ознакомлены: Вольнец Л.А.

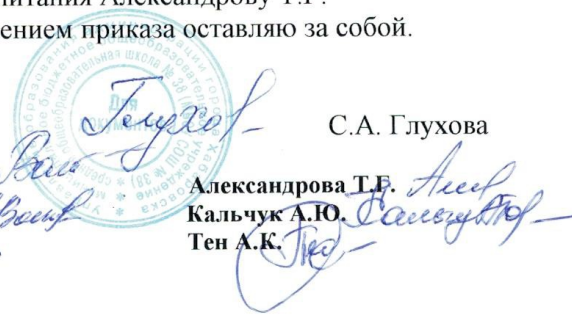
Волкова Е.Е.

Машкевич Л.А.

Александрова Т.Г.

Кальчук А.Ю.

Тен А.К.



## **Положение**

о комиссии родительского контроля  
МБОУ СОШ № 38

### **1. Общие положения**

- 1.1. Комиссия родительского контроля МБОУ СОШ № 38 (далее – комиссия) создаётся и действует в соответствии с данным положением в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школы.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами школы.

### **2. Порядок создания комиссии родительского контроля и её состав**

- 2.1. Комиссия родительского контроля создаётся приказом директора школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора.
- 2.2. В состав комиссии входят родители обучающихся на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

### **3. Полномочия комиссии**

- 3.1 Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.
- 3.2. Комиссия родительского контроля школы:
  - 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 доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража 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.
  - 3.2.7. Условия для соблюдения правил личной гигиены учащихся школы
- 3.3. Комиссия имеет право:

- по согласованию с администрацией школы проверять санитарное состояние пищеблока и обеденного зала при соблюдении требований (мед. книжка, спец. одежда);
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- запрашивать сертификаты качества поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.
- проверять наличие санитарной одежды (перчаток, колпаков, спецодежды) у персонала столовой.

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

4.1. Результаты проверки отражаются в оценочных листах или оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия родительского контроля должна незамедлительно поставить в известность директора школы.

4.2. Решения комиссии родительского контроля обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

---

**План-задание для 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.

## **Правила бракеража пищи родителями**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ СОШ № 38 (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 родительского контроля.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в оценочный лист. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия родительского контроля обязана незамедлительно уведомить директора школы любым удобным способом.

### **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: селёдочный, 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 котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по 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 непротертых частиц.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, 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. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 входит 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 доведён 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 оценочные листы, 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.

<b>Форма оценочного листа</b>		
Дата проведения проверки:		
Инициативная группа, проводившая проверку:		
	<b>Вопрос</b>	<b>Да/нет</b>
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	