

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «БУДНИЦКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»
ВЕЛИЖСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 16 октября 2020 г.

№ 64

Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся

На основании Методических рекомендаций МР 2.4.0180- 20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г, в целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в МБОУ «Будницкая ОШ», контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным 10-дневным меню

приказываю:

1. Назначить ответственным лицом за организацию родительского контроля качества питания обучающихся в МБОУ «Будницкая ОШ» заместителя директора Дворянову Т.В.

2. Утвердить:

- Состав Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год (приложение 1).
- Положение о Комиссии (приложение 2).
- План-задание для Комиссии (приложение 3).
- Правила родительского контроля качества питания (приложение 4).
- Форму Журнала посещения Комиссией столовой МБОУ «Будницкая ОШ» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (приложение 5).
- Форму Акта проверки Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ «Будницкая ОШ» (приложение 6).

3. Классным руководителям ознакомить родителей (законных представителей) с Положением о Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся и Правилами родительского контроля качества питания.

4. Ответственной за ведение школьного сайта Симаковой О.В. разместить данный приказ на официальном сайте школы.

5. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора Двоянову Т.В.

Директор школы


Д.Ф. Иванькова



Приложение № 1 к приказу по
МБОУ «Будницкая ОШ»
от 16 октября 2020 года № 64

Состав Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ «Будницкая Ош» на 2020-2021 учебный год

- Симакова О.В., председатель комиссии;
- Петрович И.В., заместитель председателя;
- Хоботова Н., член комиссии;
- Степанова А.А., член комиссии;

Положение о Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ «Будницкая ОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ «Будницкая ОШ» (далее Школа) разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля качества питания обучающихся может осуществляться Комиссией в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, посещения столовой, пищеблока и участия в работе школьной бракеражной комиссии.

1.3. Комиссия родительского контроля качества питания обучающихся (далее Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы, данным Положением, действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы в целях осуществления контроля организации питания обучающихся со стороны родителей (законных представителей), соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

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

2. Порядок создания Комиссии и её состав

2.1. Комиссия создаётся приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.

2.2. В состав Комиссии входят члены Родительского комитета школы, родители (законные представители) обучающихся Школы на основе добровольного согласия. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.3. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

2.4. Деятельность членов основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания обучающихся со стороны родителей (законных представителей), соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе (не реже 1 раза в месяц):

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
- может осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами родительского контроля качества питания;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы; • определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока 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. 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 10-дневного 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 отражаются в Журнале посещения Комиссией столовой МБОУ «Будницкая ОШ» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся в Акте проверки Комиссии качества питания обучающихся в столовой МБОУ «Будницкая ОШ» и оцениваются по четырех-бальной системе.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал посещения Комиссией столовой МБОУ «Будницкая ОШ» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся.

4.3. Решения Комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

План-задание
для Комиссии родительского контроля качества питания в
МБОУ «Будницкая ОШ»

1. Осуществляет контроль общего санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, соблюдения санитарно-гигиенических норм.
2. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
3. Проверяет качество поставляемой продукции.
4. Может осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, участвовать в проведении органолептической оценки готовой пищи в соответствии с Правилами.
5. Проверяет наличие контрольного блюда, суточной пробы.
6. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
7. Проверяет разнообразие и соблюдение 10-дневного меню, блюда на соответствие в меню.

Правила родительского контроля качества питания

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «Будницкая ОШ» (далее – Школа), подлежат бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции с членами бракеражной комиссии школы.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава Комиссии, назначенное председателем Комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в Журнал и Акт. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи Комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

1.5. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится Журнал у заведующего производством (повара).

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.

2. 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протёртых частиц.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосоленности, пересола.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

3. 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 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 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 (недосолён, 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 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.

Приложение № 5 к приказу по
МБОУ «Будницкая ОШ»
от 16 октября 2020 года № 64

Ж У Р Н А Л
посещения родителями столовой
с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

Дата	Фамилия и инициалы проверяющего	Прием пищи (завтрак/ обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	подпись	Решение руководителя организации по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков
1	2		3		4

Приложение № 6 к приказу по
МБОУ «Будницкая ОШ»
от 16 октября 2020 года № 64

Акт № _____ от _____

**Проверки родительской комиссии контроля качества питания
обучающихся в столовой**

Комиссия в составе:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

В результате проверки установлено _____

Подписи членов комиссии: _____