





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 добавками;

-обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

-исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

### **3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

3.1. Комиссия по контролю за организацией 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 за организацией питания обучающихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

-контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

-получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

-заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;



Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;

-изменить график проверки, если причина объективна;

-вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

Состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся, родителей.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора ОУ. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.

5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию ОУ и родительские комитеты.

5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора ОУ и один раз в полугодие Совет ОУ.

5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.

5.8. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем 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 по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора ОУ.



## Приложение № 1

к приказу « Об осуществлении родительского контроля  
за организацией питания обучающихся» от 15.09.2022 №

### Состав комиссии

#### родительского контроля на 2022-2023 учебный год

Состав комиссии:

-Терехова И.А.

-Бабикова Л.Н.

-Ахмиева А.А.

## Приложение № 2

к приказу « Об осуществлении родительского контроля  
за организацией питания обучающихся» от 15.09.2022 №

### Положение

О комиссии родительского контроля  
МБОУ «Начальная школа-детский сад» пст. Керки

#### 1. Общие положения

- 1.1. Комиссия родительского контроля МБОУ «НШ-ДС» пст. Керки (далее – комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Положение) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами ОУ.

#### 2. Порядок создания комиссии и ее состав

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

#### 3. Полномочия комиссии

- 3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся ОУ.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:



- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала( помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем 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 потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.3. 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 двухнедельного меню;
- вносит на рассмотрение руководства ОУ и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживанию.

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

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

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

4.3. решения комиссии обязательны к исполнению руководством ОУ и работниками пищеблока.



### Приложение № 3

к приказу « Об осуществлении родительского контроля  
за организацией питания обучающихся» от 15.09.2022 №

#### План – задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале

1. Комиссия 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.

### Приложение № 4

к приказу « Об осуществлении родительского контроля  
за организацией питания обучающихся» от 15.09.2022 №

#### Правила бракеража пищи

##### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «НШ-ДС» пст. Керки (далее – ОУ), 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 ОУ любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен 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, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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 нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также 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 берется в небольшом количестве в 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 ее в процессе варки.

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют 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 блюда присущим ему цветом, 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 дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть сочным, мягким 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 присутствие 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 определяют 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 из окружающей среды. Варенная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся и 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, предусмотренными 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 невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.

5.2. Оценки качества 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 блюд 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.