

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДИВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**

**ПРИКАЗ**

**30.08.2024**

**№286**

**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 Дивинской СШ ПРИКАЗЫВАЮ:

1 Утвердить:

- 1.1. Состав комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2024/2025 учебный год в составе (приложение 1),
- 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
- 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3),
- 1.4. Правила контроля (приложение 4),
- 1.5. Форму журнала родительского контроля за питанием обучающихся МБОУ Дивинской СШ (приложение 5).

2. Заместителю директора по ВР Бутыревой М.В. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 02.09.2024 г.

- 2.1. Ознакомить родителей с Положением о комиссии родительского контроля и правилами контроля.
- 2.2. Создать журнал родительского контроля.

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Бутыреву М.В.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:  
С приказом ознакомлена:

А.А.Бурсова  
Бутырева М.В.

## **Состав**

членов комиссии родительского контроля на 2024/2025 учебный год

- Саблина Людмила Александровна
- Батрынча Наталья Васильевна
- Головина Наталья Александровна

### **График посещения школьной столовой членами комиссии родительского контроля за питанием обучающихся**

Саблина Л.А.	1 неделя каждого месяца
Батрынча Н.В.	2 неделя каждого месяца
Головина Н.А.	3 неделя каждого месяца

**ПРИНЯТО**

решением педагогического совета  
30 августа 2024 года  
Протокол № 1 от 30.08. 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МБОУ Дивинской СШ  
А.А.Бурсова  
Приказ №286 б от 30.08.2024 г.

**Положение**

**о комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Дивинской средней школы**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ Дивинской СШ (далее – бракеражная 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 школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создаётся 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 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.

3.3. 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 двухнедельного 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 четырехбальной 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.

**План-задание для членов комиссии  
родительского контроля в обеденном зале.**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами контроля за пищей;
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 Дивинской СШ (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 членов родительской комиссии, назначенное председателем комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи члены комиссии обязаны незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

1.5. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

### **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 загрязнённости.

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. 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 (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 бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в 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.



**ЖУРНАЛ**  
**родительского контроля**  
**за питанием обучающихся**

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку: \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школе 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 ?	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены*;	
13	Мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин	
14	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заявленному в меню.	
15	Время выдачи пищи производилось согласно графику.	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
17	Полновесность порции	
18	Стоимость завтраков соответствует и обосновано	
19	Сотрудники используют СИЗ	
20	Доброкачественность готовой продукции	

Родительский контроль:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДИВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**, Бурсова Анна Анатольевна,  
Директор

01.12.24 20:30 (MSK)

Сертификат C6F9B8CF9093F2E6B20EF2B264904AA0