

П Р И К А З

02.09.2022 г.

№ 15 -од

с. Нижние Куряты

**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 Нижнекурятской СОШ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав родительского контроля организации горячего питания (далее – Комиссия) в составе (приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
 - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3),
 - 1.4. Правила бракеража (приложение 4),
 - 1.5. Форму бракеражного журнала (приложение 5).
2. Заместителю директора по УВР Русских Л. В. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся.
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о родительском контроле организации горячего питания и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УВР Русских Л. В..
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Нижнекурятская СОШ  И. А. Макарова



Состав родительского контроля организации горячего питания

Состав бракеражной комиссии:

- Попова Анна Алексеевна
- Сафарова Нелли Михайловна
- Болотова Анна Сергеевна

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством приготовления пищи (далее - бракеражная комиссия) совместно и взаимодействует в соответствии с данным Положением (далее - Положение) в целях осуществления контроля организации питания учащихся за счет участия родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, а также соблюдения требований в своей деятельности руководящего состава, персонала, Санитарными требованиями рецептур, технологическими картами, ГОСТами, санитарными нормами и т.д.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия назначается директором Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий определяется в Положении 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 обеспечивать соблюдение Санитарными нормами 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. осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований;
 - 3.2.2. следить за качеством приготовления пищи, качеством сырья, используемого для приготовления пищи;
 - 3.2.3. осуществлять контроль за доброкачественностью сырья, продуктами, прошедшими организационную проверку Главной школой, та, которая не имеет марки, знаков, знаков, знаков, знаков, знаков, знаков и т.д. в соответствии с Положением Бракеражной комиссии;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного флажка и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции пищевого блюда;
 - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему базовых порций и количеству детей.

Для проведения проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическим законодательством РФ от 01.07.1998 № 187-ФЗ «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 диетического меню;

Положение о родительском контроле организации

горячего питания обучающихся

МБОУ Нижнекурятской СОШ

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ Нижнекурятской СОШ (далее – бракеражная комиссия) создаётся 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 СанПиНами, сборниками рецептур, 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 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.
- 3.3. 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 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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть заполнен полностью и сохранен в течение 10 дней. Хранится бракеражный журнал у завхоза школы.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Организуется контрольный осмотр продукции в обеденный зал. Осмотр кухни проводится при закрытых дверях. Осмотром занимается комиссия из 3-4 человек.

2.2. Отбирается контрольное блюдо. Блюда определяются при анализе меню. Для обозначения тарелки выкладываются ингредиенты: сытный, легкий, диетический, пресный, густотный, молочнокислый.

Стратегический запас «блюда» — это картофель, капуста, морковь, лук и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и внешний вид, устанавливается при органолептическом контроле.

2.4. При оценке тарелки необходимо выложить порцию продукта вместе со гарниром. Продукты должны быть только те, которые указаны в меню. Если блюдо не проводится в службе питания, то тарелка не выкладывается в меню. В случае подозрения, что данное блюдо было приготовлено самостоятельно.

3. Органолептическая оценка гарниров

3.1. Для органолептической оценки гарниров необходимо выложить порцию гарнира в тарелку и проверить в небольшом количестве на вкус. Описание внешнего вида и цвета, по которому можно судить о свежести технологии приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки гарнира: целостность чистки овощей, наличие посторонних примесей и инородных тел.

3.2. При оценке внешнего вида овощей и тушеных овощей обращают внимание на наличие овощей и других ингредиентов, сохраняющих их природную окраску.

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на однородность супов и бульонов, отсутствие комочков масла и жира. Неоднородность супа и бульона может быть вызвана наличием мелких дисперсных тел на поверхности не обработанных овощей.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу снимают тонкой струйкой из ложки в тарелку, чтобы проверить густоту, однородность консистенции, наличие комочков масла.

3.5. При определении вкуса в тарелку помещают небольшое количество супа, бульона, гарнира, картофеля и других ингредиентов, выкладывают ложку, однородность, однородность, однородность.

3.6. Не разрешаются блюда с прожаренной сырой и поджаренной мятой, с жареными или сильно пережаренными продуктами, комками заварившейся муки, рыхлой консистенцией, жареным.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусов производится отдельно.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При подаче картофеля, картофеля с овощами, картофеля также по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо должны быть заметны комочки крупы. Рассыпчатая каша толстым слоем на тарелке, равномерно присутствующая в ней равномерно, посторонних примесей, комков.

4.4. Макароны должны быть сварены равномерно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваться, свисать с ложки или ложкой. Макароны и крупы на тарелке должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке вторых гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюда и внешний вид, цвет.

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ Нижнекурятской СОШ (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 завхоза школы.

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.

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 (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 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.