

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.АЛГАЙСКИЙ
НОВОУЗЕНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

«РАССМОТРЕНО» на заседании совета Родителей МОУ «СОШ п.Алгейский Новоузенского района Саратовской области» протокол № 4 от 28.08. 2023 г.	«СОГЛАСОВАНО» на заседании трудоого коллектива МОУ «СОШ п.Алгейский Новоузенского района Саратовской области» протокол № 2 от 31.08.2023 г.	«УТВЕРЖДЕНО» Директор МОУ «СОШ п.Алгейский Новоузенского района Саратовской области» И.Г. Фирсова приказ № 196 от 31.08.2023 г.
--	--	--

**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МОУ «СОШ П.АЛГАЙСКИЙ
НОВОУЗЕНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Положение о Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся МОУ «СОШ п.Алгайский Новоузенского района Саратовской области»

1. Общие положения

1.1. Положение о Комиссии родительского контроля качества питания обучающихся МОУ «СОШ п. Алгайский Новоузенского района Саратовской области» (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 18.05.2020 г.

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 постояннодействующим 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 положениями действующего СанПиНа.

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 12-дневного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

Результаты проверки отражаются в Журнале посещения Комиссией столовой МОУ «СОШ п. Алгайский Новоузенского района Саратовской области» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся и в Акте проверки Комиссии качества питания обучающихся в столовой МОУ «СОШ п. Алгайский Новоузенского района Саратовской области» и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.1. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал посещения Комиссией столовой МОУ «СОШ п. Алгайский Новоузенского района Саратовской области» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся.

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

Правила родительского контроля качества питания

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МОУ «СОШ п. Алгайский Новоузенского района Саратовской области» (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 складом (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 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 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, консистенцию, 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, 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.

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 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 коренья 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.

**ЖУРНАЛ посещения Комиссией родительского контроля качества
питания в школьной столовой МОУ «СОШ п. Алгайский
Новоузенского района Саратовской области»**

Дата	Фамилия и инициалы проверяющего (члена Комиссии)	Приемпищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка качества осуществления питания)	Подпись	Решение руководителя школы по результатам проверки. /Отметка об устранении выявленных недостатков

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школьной столовой

Название организации: _____

Руководитель организации: _____

Организатор (поставщик) питания: _____

Дата заполнения: _____

Участники проведения мониторинга:

№	Показатель качества/вопросы	Оценка
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
1	Состояние обеденной мебели (наличие видимых повреждений)	
2	Состояние обеденной посуды (сколы, трещины)	
3	На столовых приборах и тарелках наличие влаги	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	
6	Наличие насекомых, грызунов или следы их жизнедеятельности в столовой	
7	Состояние обеденных столов	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются	
3. Режим работы столовой		
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)	
2	Наличие ежедневного циклического меню в обеденном зале	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором	
4. Соблюдение требований по организации питания детей		
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированного циклического меню режиму работы школы	
3	Имеются ли в меню повторы в смежные дни	
4	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой)	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за	

	последний месяц	
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)	
9	Имеются ли факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	
10	Информирование детей и родителей о здоровом питании	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1	Наличие спец.одежды у сотрудников	
2	Состояние спец.одежды у сотрудников	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для обработки рук	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток	
5	Наличие дез.средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками	
7	Наличие профессионального образования у поваров	
8	Наличие книги предложений и отзывов	
9	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок	
10	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	
6.Оценка готовых блюд		
	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	
	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня(вкусно, не вкусно)	
	Соответствие веса порций циклическому меню	
	Соответствие температуры подачи горячего блюда технологической карте	
	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи	
	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей	
	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет	
	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд	

Дополнительные замечания:

Предложения:
