

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЕШКАЙМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1

П Р И К А З

01.09.2023

№ 219

с.Вешкайма

Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников.

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся и воспитанников, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МОУ Вешкаймская СОШ №1

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
  - 1.1. Состав рабочей комиссии родительского контроля горячего питания обучающихся и воспитанников(далее – Комиссия) на 2023-2024 учебный год в составе (приложение 1),
  - 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
  - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3),
  - 1.4. Правила оценки пищи (приложение 4),
2. Заместителю директора по ВР Сурниной В.Н. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся и воспитанников в срок до 04.09.2023 г.
- 2.1. Ознакомить родителей(законных представителей) с Положением о рабочей комиссии родительского контроля и правилами оценки пищи.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



*Handwritten signature of N.E. Gaykova*

Н.Е.Гайскова

Ознакомлены:

Сурнина Вера	Николаевна	<i>[Signature]</i>
Табакова Светлана	Александровна	<i>[Signature]</i>
Погодина Светлана	Александровна	<i>[Signature]</i>
Борисова Анна	Анатовна	<i>[Signature]</i>
Хакимова Надежда	Николаевна	<i>[Signature]</i>
Быкова Ирина	Валерьевна	<i>[Signature]</i>
Шуенкова Наталья	Юрьевна	<i>[Signature]</i>

**Состав рабочей комиссии  
родительского контроля на 2023-2024 учебный год**

Состав рабочей комиссии:

- Сурнина Вера Николаевна
- Табакова Светлана Александровна
- Погодина Светлана Александровна
- Борисова Анна Анатольевна
- Хакимова Надежда Николаевна
- Быкова Ирина Валерьевна
- Шуенкова Наталья Юрьевна

**Положение**  
о рабочей комиссии родительского контроля  
МОУ Вешкаймская СОШ №1

**1. Общие положения**

1.1. Рабочая комиссия родительского контроля МОУ Вешкаймская СОШ №1 (далее – рабочая комиссия) создается и действует в соответствии с данным Положением в целях осуществления контроля организации питания обучающихся и воспитанников со стороны родителей (законных представителей), соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Рабочая комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

**2. Порядок создания рабочей комиссии и её состав**

2.1. Рабочая комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.

2.2. В состав рабочей комиссии входят родители (законные представители) обучающихся и воспитанников Школы на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность рабочей комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

**3. Полномочия рабочей комиссии**

3.1. Рабочая комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся и воспитанников Школы.

3.2. Рабочая комиссия осуществляет контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников 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 оценки 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.

3.2. При проведении проверок пищеблоков рабочая 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».

3.3. Рабочая 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 журнале родительского контроля проверки горячего питания. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний рабочая комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

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

4.3. Решения рабочей комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока

**План-задание для рабочей комиссии родительского контроля**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами оценки пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.
5. График работы комиссии родительского контроля : второй четверг каждого месяца.



## **Правила оценки пищи**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МОУ Вешкаймская СОШ №1 (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности и органолептической оценке.
- 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 рабочей комиссии, назначенное председателем рабочей комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в журнал родительского контроля горячего питания (далее Журнал). При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи рабочая комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Журнал проверки горячего питания должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится журнал проверки горячего питания у 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.

### **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.

## **Положение**

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся и воспитанников 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 организации и качества питания обучающихся воспитанников может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе рабочей комиссии.

1.2.1. Рабочая комиссия(далее комиссия) по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия рассматривает основные вопросы, связанных с организацией питания школьников и воспитанников дошкольных групп.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Совета родителей школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся и воспитанников.

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

### **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания**

2.1. Задачами комиссии 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 веществами;

- 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**

3.1. Комиссия 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 и воспитанников.

### **4. Права и ответственность комиссии .**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся и воспитанников;

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

4.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;



- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся и воспитанников;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

#### **5. Организация деятельности комиссии**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
  - 5.2. Комиссия выбирает председателя.
  - 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания детей.
  - 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 школы и Совет родителей.
  - 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Управляющий Совет школы.
  - 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию школы.
  - 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 путём голосования и оформляются актом.
- 6. Ответственность членов Комиссии**
- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
  - 6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
- 7. Документация комиссии.**
- 7.1 заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
  - 7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.