

Согласовано:
на заседании общешкольного
родительского комитета
МОБУ «Специальная
(коррекционная)школа»
Протокол № 1
от «29» 08 2022 г.

Рассмотрено:
Педсовет № 1
от «29» 08 2022 г.

Утверждаю:
Директор МОБУ «Специальная
(коррекционная)школа»
И.В.Павлова
Приказ № 53/1
от «29» 08 2022 г.

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, бракеражу готовой продукции в МОБУ «Специальная (коррекционная) школа»

I. Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с :

- ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 - ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 г. № 32;
- Федеральным законом № 29 – ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 18.05.2020г.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создана для улучшения организации питания обучающихся, проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений по улучшению питания в образовательной организации.

1.3. Комиссия по бракеражу готовой продукции создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля соблюдения санитарно – гигиенических требований при раздаче пищи в школе.

II. Направления деятельности Комиссии по бракеражу готовой продукции

2.1. Задачи Комиссии:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора;
- организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации школьной столовой;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.2.Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек школы, в состав комиссии входят:

- директор школы (председатель комиссии);
- заместитель директора по ВР;
- повар – бригадир ООО «Комбинат школьного питания «Подросток»;
- руководитель ШМО «Классных руководителей».

2.3.Члены Комиссии работают на добровольной основе.

2.4.Полномочия комиссии по бракеражу готовой продукции:

- проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работником пищеблока;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности).

2.5. Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным 12 – дневным и ежедневным меню;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, обеденного зала, 1 раз в неделю инвентарь и оборудование пищеблока;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке (журнал генеральной уборки, обработка посуды, столовых приборов, оборудования).

2.6. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

2.7. В меню должны быть представлены дата, наименование блюда, масса порций, энергетическая ценность. Меню должно быть согласовано с руководителем образовательной организации, должны стоять подписи зав. производством.

2.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

2.9. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, гарниры, первые блюда, напитки отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.10. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

2.11. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью.

2.12. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность).

2.13. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.14. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.15. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.16. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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.

2.17. Органолептическая оценка первых блюд.

2.17.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле

и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.17.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.17.3. 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.

2.17.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.17.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.17.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

2.18. Органолептическая оценка вторых блюд.

2.18.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

2.18.3. 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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

2.18.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

2.18.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

2.18.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

2.18.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

2.19. Критерии оценки качества блюд.

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

2.20. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

2.21. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре (лице его замещающем). Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

2.22. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции.

2.23. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.24. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах.

III. Направления деятельности Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

3.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели обеденного зала, столовой посуды, наличие салфеток;
- соблюдение правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся постоянно действующий орган самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

3.3. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся входят представители администрации образовательной организации (далее по тексту – ОО), члены родительского комитета, ответственный за организацию питания в ОО. Комиссия формируется на основании приказа директора ОО. Состав и порядок работы Комиссии доводятся до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся, родителей (законных представителей).

3.4. Задачи Комиссии:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава пищевой продукции физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием жиров, простых сахаров и поваренной соли,

пищевых продуктов, обогащённых витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

3.5. 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 родителей(законных представителей) по организации и улучшению качества питания.

3.6. Организационные методы, виды и формы контроля

3.6.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- изучение документации;

- обследование объекта;

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школе;

- беседа с персоналом.

3.6.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.6.3. Плановые проверки проводятся в соответствии с утверждённым директором школы планом на учебный год (не реже 1 раза в месяц), составляется протокол (приложение 1).

3.6.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

3.6.5. Результаты контроля отражаются в книге отзывов и предложений, которая находится в обеденном зале.

3.6.5. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях родительского комитета.

При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов.

IV. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до утверждения нового Положения.

ПРОТОКОЛ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____ 202__ г.
в смену _____, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля по
питанию обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическому меню, объёмы порций, двухнедельному меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом питаются в школьной столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Тёплые ли блюда выдают детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		
Масса всех блюд на одного ребёнка по меню		
Общая масса несъеденной пищи		
Индекс несъедаемости		

На основании проведённого мероприятия Комиссия рекомендует:

