Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Отрадинская средняя общеобразовательная школа»

Мценского района Орловской области

ПРИКАЗ

«31» августа 2021 г. № 154- Д

**«Об осуществлении родительского**

**контроля за организацией питания обучающихся**

**на 2021 - 2022 учебный год»**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:
   1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе (приложение 1),
   2. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа» (приложение 2),
   3. План работы комиссии по контролю за организацией и качетсвом питания на 2020-2021 учебный год (приложение 3),
   4. Порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа» (приложение 4),
   5. Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа» (приложение 5),
   6. Форму бракеражного журнала для осуществления родительского контроля за организацией горячего питания МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа» (приложение 6).
2. Заместителю директора по ВР Сагиной М.С. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2020 г.
   1. Ознакомить родителей с положение о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
   2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Сагину М.С.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Отрадинская средняя

общеобразовательная школа» О.Д. Степкин

Приложение№1

К приказу от 31.08.2021г. №154-Д

СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

КОНТРОЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

на 2021-2022 учебный год

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | Ф.И.О. |
| 1 «А» | Замарашкина Ольга Юрьевна |
| 1 «Б» | Ракова Анастасия Олеговна |
| 2 «А» | Карп Ольга Александровна |
| 2 «Б» | Кузнецова Светлана Юрьевна |
| 3 «А» | Заплатова Галина Ивановна |
| 3 «Б» | Ермолова Елена Николаевна |
| 4 «А» | Богачева Кристина Юрьевна |
| 4 «Б» | Деревянченко Анна Вячеславовна |
| 5 «А» | Замарашкина Ольга Юрьевна |
| 5 «Б» | Титова Яна Николаевна |
| 6 «А» | Брок Сандра Эльдаровна |
| 6 «Б» | Коржавых Надежда Вадимовна |
| 7 «А» | Неказакова Виктория Николаевна |
| 7 «Б» | Левшина Елена Юрьевна |
| 8 «А» | Севостьянова Юлия Ивановна |
| 8 «Б» | Деревянченко Анна Вячеславовна |
| 9 «А» | Камалдинова Светлана Игнатьева |
| 9 «Б» | Фролкина Татьяна Владимировна |
| 10 | Заплатова Галина Ивановна |
| 11 | Алфёрова Наталья Николаевна |

Приложение№3.1

К приказу от 31.08.2021г. №154-Д

ГРАФИК ПОСЕЩЕНИЯ УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ

ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

КОНТРОЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

на 2021-2022 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Класс** | **Ф.И.О.** |
| **Сентябрь** | 1 «А» | Замарашкина Ольга Юрьевна |
| 5 «А» |
| **Октябрь** | 1 «Б» | Ракова Анастасия Олеговна |
| 5 «Б» | Титова Яна Николаевна |
| **Ноябрь** | 9 «А» | Камалдинова Светлана Игнатьева |
| 6 «А» | Брок Сандра Эльдаровна |
| **Декабрь** | 3 «Б» | Ермолова Елена Николаевна |
| 6 «Б» | Коржавых Надежда Вадимовна |
| **Январь** | 2 «Б» | Кузнецова Светлана Юрьевна |
| 7 «А» | Неказакова Виктория Николаевна |
| **Февраль** | 4 «Б» / 8 «Б» | Деревянченко Анна Вячеславовна |
| 8 «А» | Севостьянова Юлия Ивановна |
| **Март** | 4 «А» | Богачева Кристина Юрьевна |
| 7 «Б» | Левшина Елена Юрьевна |
| **Апрель** | 2 «А» | Карп Ольга Александровна |
| 9 «Б» | Фролкина Татьяна Владимировна |
| **Май** | 10 / 3 «А» | Заплатова Галина Ивановна |
| 11 | Алфёрова Наталья Николаевна |

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ОТРАДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

МЦЕНСКИЙ РАЙОН ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Совет родителей  МБОУ «Отрадинская средняя  общеобразовательная школа»  Протокол №1 от «31 » августа 2021 г.  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  директор МБОУ «Отрадинская средняя  общеобразовательная школа»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Д. Степкин  Приказ 31.08.2021 г. №154-Д |

**ПЛАН РАБОТЫ**

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

**на 2020-2021 учебный год**

**с. Отрадинское, 2021 г.**

**План работы**

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

**на 2021-2022 учебный год**

**ЦЕЛИ:**

1. Постоянный мониторинг и выявление контингента детей, которые имеют право на бесплатное питание.

2. Обеспечение наиболее полного охвата горячим питанием учащихся школы.

3. Ведение разъяснительной работы о необходимости рационального и здорового питания.

4. Осуществление контроля за организацией процесса питания детей и качеством продукции, санитарным состоянием пищеблока (режим питания, соблюдение 24 дневного меню, соблюдение санитарных норм и правил).

5. Ведение общественного контроля за выполнением положений контракта на обслуживание.

6. Привлечение общественности (представителей родительского общественности, совета самоуправления школы, медицинских работников) к работе комиссии.

7. Организация системы ежедневного общественного контроля.

**ЗАДАЧИ:**

1. Провести совместно с классными руководителями и представителями родительской общественности тщательный анализ социального состава семей учащихся. Составить списки учащихся получающих бесплатное горячее питание за счет средств бюджета Мценского р-на включая резерв.

2. Проводить разъяснительную работу с родителями о необходимости горячего питания детям. Привлекать к работе классных руководителей, медицинских работников, специалистов.

3. Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания методом рейдов и проверок состояния пищеблока, выполнения графиков питания.

4. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;

5. Проверять наличие контрольного блюда;

6. Определять фактический выход одной порции каждого блюда;

7. Проверять блюда на соответствие в меню.

**Правила бракеража пищи родителями**

**1.Общие положения**

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа» (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 заведующего производством.

**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 загрязненности.

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 изготовляемых 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 присутствии в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

4.4. Макаронные 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 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.

Приложение№6

К приказу от 31.08.2021г. №154-Д

**Результаты родительского контроля по оказанию услуг общественного питания**

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Школа: МБОУ «Отрадинская средняя общеобразовательная школа»

с. Отрадинское, Мценского р-на, Орловской области

ФИО законного представителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Смена N \_\_\_\_\_\_\_\_ Перемена N \_\_\_\_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Прием пищи (завтрак, обед, полдник)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Возраст детей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

