

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 имени Андрея Скрябина
пос. Анджиевский Минераловодского района**

Приказ № 364-0

от 1 09 2023 г.

**Об организации родительского
контроля за качеством горячего питания в школе**

С целью повышения эффективности системы контроля за качеством предоставления горячего питания обучающимся в школе,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 4 имени Андрея Скрябина пос. Анджиевский, Минераловодского района (приложение 2).
2. Утвердить состав родительского контроля на 2023-2024 учебный год:
Дубина Елена Геннадьевна - социальный педагог;
Косова Ирина Сергеевна – от родителей 1-х классов
Федорова Яна Владимировна – от родителей 2-х классов
Курбатова Яна Владимировна - от родителей 3-х классов
Селезнева Алла Николаевна – от родителей 4-х классов
3. Бабицкой Е.Н. - зам директора по УВР, разместить нормативные документы по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся на сайте школы
4. Контроль за исполнением приказа ~~оставляю~~ за собой

Директор школы



Н.П. Зимовейская

**План работы комиссии родительского контроля
за организацией питания и качеством горячего питания
обучающихся МБОУ СОШ № 4 имени Андрея скрябина п. Анджиевский
Минераловодского округа
2023-2024 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за организацией питания в школе: -охват учащихся питанием; -охват учащихся льготным питанием; -доля питающихся самостоятельно	ежемесячно	члены комиссии
2.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	члены комиссии
3.	Организация просветительской работы: -конкурсы; -проведение тематических классных часов; - круглые столы	в течении года	члены комиссии
4.	Проведение мониторинга отношения учащихся к членам организации горячего питания в школе: - анкетирование учащихся и родителей (законных представителей); -родительский рейд по качеству горячего питания	раз в квартал	члены комиссии
5.	Контроль за качеством питания: -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда	ежедневно	члены комиссии
6.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	члены комиссии
7.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	члены комиссии
8.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	ежемесячно	члены комиссии
9.	Проверка соблюдения графика работы столовой	ежедневно	члены комиссии

Приказ № 369-0

**О работе
бракеражной комиссии**

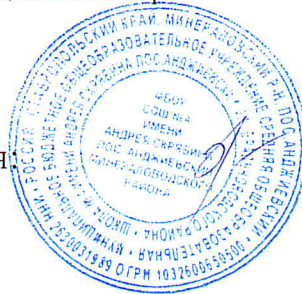
от 1.09 2023 г.

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества качеством произведенной продукцией

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию для осуществления действенного контроля в следующем составе:
 - Дубина Е. Г. – социальный педагог школы;
 - Мухитдинова М.А. - медицинский работник школы, назначенный для обслуживания МБОУ СОШ № 4 имени Андрея Скрыбина
 - Крячкова Т.В. - заведующая производством школьной столовой.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение 1 к настоящему приказу).
3. Комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии утвержденным настоящим приказом.
4. Ответственной за организацию адресного питания учащихся льготной категории назначить Дубину Елену Геннадьевну – социального педагога школы.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор учреждения:



Н. П. Зимовейская

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 имени Андрея Скрябина
пос. Анджиевский Минераловодского района

Утверждено
приказом МБОУ СОШ № 4
имени Андрея Скрябина
пос. Анджиевский Минераловодского района
приказ № 369-1 от 1.09.23 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МБОУ СОШ №4 имени Андрея Скрябина пос. Анджиевский.

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;

3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоках МБОУ СОШ №4 имени Андрея Скрябина пос. Анджиевский.