

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4 городского поселения «Рабочий поселок Ванино» Ванинского муниципального района Хабаровского края

(наименование организации)

	Номер документа	Дата
ПРИКАЗ	№ 221	30.08.2022 г.

(распоряжение)

Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ № 4 п. Ванино

В соответствии с письмом Министерства образования и науки Хабаровского края от 03.07.2020 № 620 «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы питания обучающихся, воспитанников в Хабаровском крае на 2020-2021 годы», а также на основании приказа управления образования администрации Ванинского муниципального района от 29.08.2022 № 335 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», в целях совершенствования организации питания обучающихся и осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ СОШ №4 п. Ванино, в соответствии с приказом МБОУ СОШ №4 п. Ванино от 30.08.2022 г. № 220 «Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №4 п. Ванино на 2022-2023 учебный год»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее - Комиссия) на 2022-2023 учебный год в составе (приложение 1);
- 1.2. положение о Комиссии (Приложение 2);
- 1.3. план - задание для Комиссии (приложение 3);
- 1.4. правила бракеража (приложение 4);
- 1.5. форму бракеражного журнала (приложение 5).

2. Заместителю директора по УВР Сидоренко Н. В., учителю начальных классов Илюшкиной О. А. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2022:

- 2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража;
- 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УВР Сидоренко Н. В.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор:

Селиверстова М. Н.

С приказом ознакомлены:

Сидоренко Н. В.
Илюшкина О. А.

Состав бракеражной комиссии родительского контроля
на 2022-2023 учебный год.

№	Ф.И.О.	
1.	Семенова Юлия Владимировна	Председатель Управляющего совета
2.	Сидоренко Надежда Владимировна	Председатель комиссии, зам.директора по УВР
3.	Илющкина Ольга Алексеевна	Ответственный за организацию питания
4.	Севрюкова Екатерина Александровна	Член комиссии
5.	Белетей Илья Николаевич	Член комиссии
6.	Котлярова Наталья Николаевна	Член комиссии
7.	Гондарева Ирина Викторовна	заведующая производством

Положение «О бракеражной комиссии» МБОУ СОШ №4 п. Ванино на 2022-2023 учебный год

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МОУ СОШ №4 п. Ванино Хабаровского края.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек. Членами бракеражной комиссии могут быть: руководитель образовательного учреждения, члены администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, заведующая школьной столовой, повара, родители учащихся.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.4.2.2821-10;
- СанПиН 2.4.5.2409-08;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- данным Положением, утверждённым директором школы,

Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного триместра отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующий производством (зав.столовой) и повар, приготовивший данное блюдо.

II. Права и обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

III. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.2. Затем 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.

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

3.4. 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.

IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.4. 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.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

V. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 5.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 5.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

- 6.1. **«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 6.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

VII. Заключительное положение

- 7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 7.2. Администрация образовательного учреждения при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 7.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

План-задание бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 4 п. Ванино на 2022-2023 учебный год

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Председатель комиссии, мед.работник
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии, мед.работник
7.	Разъяснительная работа с педагогическими работниками	2 раза в год	Председатель комиссии, мед.работник
8.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на Управляющем совете МБОУ СОШ №4 п. Ванино о проделанной работе комиссии	По плану работы УС	Председатель комиссии

Форма оценочного листа по результатам родительского контроля

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы

		комиссии?
		А) да
		Б) нет
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	А) нет
		Б) да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	А) да
		Б) нет
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	А) нет
		Б) да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	А) нет
		Б) да
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	А) нет
		Б) да

Члены комиссии:

Форма бракеражного журнала

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.