

**РАССМОТРЕНО** на

Педагогическом совете

МОАУ «СОШ №19»

(протокол от 27 августа 2021 г. № 1)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОАУ «СОШ №19»

В. В. Павлов

Приказ № 1-10/182 от 30.08.2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Советом родителей МОАУ «СОШ № 19»

(протокол от 30 августа 2021г. № 1)

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **О ШКОЛЬНОЙ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МОАУ «СОШ 19»**

#### **1. Общие вопросы**

1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (в дальнейшем именуемая «Комиссия») создается в МОАУ «СОШ № 19» для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения.

1.3. Состав Комиссии утверждается Приказом директора школы на каждый учебный год.

1.4. В состав Комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами школы.

#### **2. Цели и задачи Комиссии**

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований санитарных правил и норм.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

### **3. Основные направления деятельности Комиссии**

- 3.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль: – за организацией приема пищи учащимися; - за соблюдением порядка в столовой; – за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю МОАУ «СОШ №19».
- 3.4. Вносит предложения администрации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **4. Организационные принципы работы Комиссии**

- 4.1. Комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы Комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав Комиссии по контролю питания входят: – Председатель Комиссии по контролю над питанием; – Члены Комиссии (представители педагогического коллектива, органов школьного самоуправления, родительской общественности).

### **5. Организация работы Комиссии**

- 5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.
- 5.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, педагогов и родителей.

### **6. Функциональные обязанности Комиссии**

- 6.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков. (Приложение 1)
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно- гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- 6.4. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой

## ПОРЯДОК

### оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций

Что взвешивают	В каком количестве
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–

Св. 500 – 1000 включ.	–	15
-----------------------	---	----

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной  
комиссии МОАУ «СОШ № 19»

## ПОРЯДОК

### органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки.

Продукция	Как оценивают
	Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

**Оценочный лист**  
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки:

Члены Комиссии, проводившие проверку:..

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	да	
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			

12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

Лакутина Т.Н.

Сенаторова Е.В.

Представитель Совета родителей

Представитель совета старшеклассников