

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Никольская основная общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

10.09.2020 г.

№ 39

**Об осуществлении контроля за организацией питания обучающихся
МБОУ Никольской ООШ**

Руководствуясь приказом РУО № 412 «О создании комиссии по оценке качества питания в общеобразовательных организациях Неклиновского района» от 9.09.2020г., в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества готовых блюд привозного питания, осуществляемого ИП Галовой Е.В.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год (приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
 - 1.3. План работы Комиссии (приложение 3),
 - 1.4. Правила оценки качества готового питания (приложение 4),
 - 1.5. Форма журнала бракеража готовой пищевой продукции (приложение 5).
2. Заместителю директора по УВР Егаян О.Ю.:
 - провести организационные мероприятия по осуществлению общественного контроля за организацией питания обучающихся в срок до 15.09.2020 г.
 - ознакомить Комиссию с Положением и планом работы.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Е.Н. Соколова

**Состав комиссии общественного контроля
по организации и качеству питания**

Председатель комиссии: Еганян О.Ю., зам. директора по УВР

Члены комиссии:

- Скрипникова Е.Ю., социальный педагог, ответственный за организацию питания
- Иванова О.Н. заведующий хозяйством
- Асланова О.С.- представитель ППО
- Представители родительской общественности:
- Попов Д.В..
- Цалко Д.А.
- Колосова Т.Г.

Положение

о комиссии общественного контроля по организации и качеству питания учащихся МБОУ Никольской ООШ

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия общественного контроля МБОУ Никольской ООШ (далее – Комиссия) создается и действует в соответствии с данным Положением в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания Комиссии и её состав

- 2.1. Комиссия создается приказом директора Школы. Состав Комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав Комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия, не менее 3-х человек, представитель ППО и представители Школы
- 2.3. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 способствует обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. осуществляет контроль по организации питания учащихся, соблюдению санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.5. проверяет соответствие объемов питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. Комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние буфета-раздаточная;
 - проверять выход продукции;
 - проверять качество поставляемой продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания учащихся, заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии общественного контроля по организации и качеству питания
учащихся МБОУ Никольской ООШ
на 2020 – 2021 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Мероприятия	Срок исполнения	Кто контролирует
1.Выборы комиссии по организации и контролю питания учащихся в школе с включением в состав комиссии представителей родительской общности, профсоюзной организации, членов ученического совета школы.	Август /раз в год	Директор школы
2.Изучение нормативных документов	В течение года	Директор, члены комиссии
3.Составление графика приема пищи	сентябрь	Заведующий хозяйством
4.Оформление стендов буфета-раздаточной	сентябрь - май	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания:		
6.1 Бракераж готовой продукции;	Постоянно	Комиссия
6.2 Контроль наличия готовых блюд, полноты ассортимента;	Постоянно	заведующий хозяйством Иванова О.Н.
6.3 Контроль за выполнением сроков накрытия столов;	Постоянно	
6.4 Контроль наличия в достатке необходимого кухонного инвентаря и посуды;	Постоянно	
6.5 Контроль за соблюдением гигиены на рабочем месте работником буфета-раздаточной;	Постоянно	Комиссия
6.6 Контроль веса порций	Постоянно	
7. Организация бесплатного и льготного питания:	В течение года	Скрипникова Е.Ю.
7.1 Выявление учащихся школы для постановки на бесплатное и льготное питание;		классные руководители

7.2 Ведение документации по организации бесплатного питания		Скрипникова Е.Ю.
8. Пропагандистская, практическая и просветительская работа учащихся по здоровому и правильному питанию 8.1 Анкетирование учащихся по вопросам питания в школьной буфета-раздаточной; 8.2 Книжная выставка «Здоровье и питание»; 8.3 Кулинарный конкурс «Маленькая хозяйюшка»	Сентябрь В течение года Март Апрель-май	Еганян О.Ю. Классные руководители Библиотекарь, Сухова Е.А. Классные руководители
9. Пропагандистская и просветительская работа с родителями учащихся 9.1 Обязательное включение в перечень обсуждаемых на родительских собраниях вопросов анализа организации питания в классе. Изучение запросов и мнений родителей в части организации питания в школе.	1 раз в полугодие	Директор школы Соколова Е.Н. Зам. директора по УВР Еганян О.Ю.
10. Аналитическая справка «Анализ организации горячего питания»	май	Зам. директора по УВР Еганян О.Ю.

Правила оценки качества готовой продукции

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, завезенные в буфет - раздаточную МБОУ Никольской ООШ (далее – Школа), подлежат бракеражу.
- 1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит любое лицо из состава комиссии общественного контроля (далее Комиссия), назначенное председателем Комиссии.
- 1.3. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи Комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы.
- 1.4. Журнал бракеража должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у буфетчика.

2. Органолептическая оценка вторых блюд

- 2.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.
- 2.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 2.3. 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.
- 2.4. Макаaronные 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.
- 2.5. при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- 2.6. 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.
- 2.7. 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.

3. Критерии оценки качества блюд

- 3.1. 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.
- 3.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
- 3.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

- 3.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 3.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.