ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
от 31.08.2022 г. протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МАОУ «Гимназии № 39 им. Файзуллина А. Ш.»
от 25.10.2022 г. № 413
_____ А.Ф.Ганиева

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 39 имени Файзуллина Агзама Шакировича» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

1.2. Положение разработано с учетом мнения органов ее государственно-общественного управления в целях усиления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии ее приготовления, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 39 имени файзуллина Агзама Шакировича» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее - Гимназия).

1.3. Для осуществления родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в Гимназии создается и утверждается приказом директора общешкольная Комиссия родительского контроля за организацией питания обучающихся (далее – КРК).

1.4. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования КРК Гимназии.

1.5. КРК Гимназии в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02. 2007г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» и иными нормативными актами Российской Федерации и Республики Башкортостан, Уставом Гимназии.

1.6. КРК является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.7. В состав КРК входят представители администрации, члены Родительского комитета Гимназии, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Гимназии ответственного за организацию питания обучающихся.

1.8. Деятельность членов КРК основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений и гласности.

1.9. Состав и порядок работы КРК доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и их родителей (законных представителей).

2. Основные задачи КРК

2.1. Задачами КРК являются:
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний в Гимназии;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в столовой Гимназии;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции КРК

3.1. КРК обеспечивает участие в следующих процедурах:
- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность КРК

4.1. Для осуществления возложенных функций КРК предоставлены следующие права:
- контролировать в Гимназии организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за:
- невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

5. Содержание и формы работы КРК

5.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

5.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены КРК руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.5. Оценка «Отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и

внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

5.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

6. Организация деятельности КРК

6.1. КРК формируется на основании приказа директора Гимназии. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа

6.2. На организационном собрании КРК открытым голосованием выбирается председатель.

6.3. Заседания КРК проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

6.4. Председатель КРК составляет план-график контроля по организации качественного питания обучающихся и представляет его на утверждение директору Гимназии.

6.5. В состав бракеражной комиссии Гимназии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и ответственный по питанию в Гимназии, назначенный приказом директора Гимназии.

6.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

6.7. Решения КРК принимаются большинством голосов путём открытого голосования и оформляются актом.

6.8. О результатах работы КРК информирует администрацию Гимназии и родительские комитеты классов.

6.9. Один раз в четверть КРК знакомит с результатами деятельности директора Гимназии, один раз в полугодие – Родительский комитет Гимназии.

6.10. По итогам учебного года КРК готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

7. Документация бракеражной комиссии

7.1. Заседания КРК оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

7.3. 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.

7.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

7.5. Тетрадь протоколов заседания КРК хранится у представителя администрации Гимназии, назначенного ответственным за организацию родительского контроля качества питания.

Приложение 1.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
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. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
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.

Органолептическая оценка первых блюд

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.
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).
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. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
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, недосоленности, 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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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.

4. Макаронные 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. 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 снимается с реализации.
6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
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.