



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о родительском контроле за организацией питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Псковской области «Центр лечебной педагогики и дифференцированного обучения» (далее – Учреждение)

#### 1. Общие положения

- 1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся ГБОУ ЦЛП (далее – Положение) разработано на основании:
  - Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации;
  - Федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.03.2020 № 47-ФЗ;
  - статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.
- 1.2. Настоящее Положение регулирует вопросы функционирования комиссии по контролю за организацией питания обучающихся Учреждения (далее – Комиссия) и направлено на проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания обучающихся Учреждения.
- 1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется:
  - законами и иными нормативными актами Российской Федерации, в т.ч. указанными в пункте 1.1. настоящего Положения.
  - сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами;
  - локальными актами Учреждения.
- 1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся ГБОУ ЦЛП.
- 1.5. Комиссия создаётся приказом директора Учреждения. Состав Комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.
- 1.6. В состав Комиссии входят представители Родительского комитета Учреждения.
- 1.7. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.
- 1.8. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Учреждения.

#### 2. Задачи и функции Комиссии

- 2.1. Задачами Комиссии являются:
  - контроль за организацией питания обучающихся Учреждения в соответствии с предоставляемыми ей правами (см. раздел «Права и ответственность Комиссии» настоящего положения);
  - содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся;
  - пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания;

- реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

## 2.2. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

### **3. Права и ответственность Комиссии**

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 3.1. контролировать в Учреждении организацию и качество питания воспитанников и обучающихся в соответствии с общими рекомендациями по проведению контроля организации питания (Приложение № 01) и в частности:
  - график питания;
  - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: фактический выход одной порции каждого блюда; соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей и пр.;
  - объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
  - соблюдение санитарно-гигиенических норм при подготовке к раздаче и раздаче пищи в Учреждении;
  - санитарно-техническое содержание помещений для приёма пищи: состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
  - условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками и учащимися;
  - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд, наличие суточной пробы;
- 3.2. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 3.3. получать от работников кухни, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- 3.4. создавать формы оценки организации питания (анкеты, опросы, оценочные листы);
- 3.5. проводить анкетирование родителей и детей (с согласия их родителей или иных законных представителей) по вопросам удовлетворённости организацией питания в Учреждении;
- 3.6. регулярно проводить проверку организации питания обучающихся не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 3.7. информировать родителей и детей о здоровом питании.

### **4. Организация деятельности Комиссии**

- 4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора Учреждения. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 4.1. Комиссия выбирает председателя.

- 4.2. Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания воспитанников и учащихся. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы Комиссии.
- 4.3. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 4.4. По итогам проверки знакомит с её результатами директора и Совет Учреждения.
- 4.5. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта Учреждения.
- 4.6. Заседание Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в полгода и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов.
- 4.7. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.
- 4.8. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

## **5. Ответственность членов Комиссии**

- 5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 5.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## **6. Документация Комиссии**

- 6.1. Протоколы. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем Комиссии и хранятся у директора Учреждения.
- 6.2. Журнал контроля, в котором указывается дата контроля, проведённые мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации). Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью (Приложение № 02).

**Правила и рекомендации по общественному контролю питания**  
(далее – бракераж)

**1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, подготавливаемые к раздаче в ГБОУ ЦЛП, могут подвергнуться бракеражу.
- 1.2. Бракерая комиссия создаётся приказом директора образовательного учреждения в начале учебного года.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят любые представители из состава комиссии по контролю питания обучающихся Учреждения (далее – Комиссия), назначенные её председателем, но не менее трёх человек.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в журнал контроля организации питания обучающихся ГБОУ ЦЛП. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи Комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Учреждения любым удобным способом.
- 1.5. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить 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.

**3. Органолептическая оценка первых блюд**

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 3.2. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.3. 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.
- 3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи,
- 3.5. Несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, 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.

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) даётся общая оценка.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. 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 зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макароны 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.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенции 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.
- 4.7. 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 вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

- 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией: ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции 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; ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить; ставится блюдам и кулинарным изделиям, 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, требуется замена блюда; даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

- 5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.
- 5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 5.4. Лица, проводящие органолепическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

*Приложение № 02*  
к Положению о родительском контроле  
за организацией питания обучающихся ГБОУ ЦЛП

**ЖУРНАЛ**  
**контроля организации питания обучающихся ГБОУ ЦЛП**

<b>Дата контроля</b>	<b>Адрес контроля</b>	<b>Проведённые мероприятия</b>	<b>Результаты контроля</b>	<b>Рекомендации</b>	<b>Члены комиссии (ФИО, подписи)</b>