

Положение о комиссии родительского контроля  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя школа № 115»

1. Общие положения.

- 1.1. Комиссия родительского контроля МАОУ СШ № 115 (далее комиссия) создается и действует в соответствии с настоящим Положением в целях осуществления контроля организации питания обучающихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания комиссии и ее состав.

- 2.1. Комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав комиссии входят родители (законные представители) обучающихся на основе их добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия комиссии.

- 3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся Школы.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания обучающихся со стороны родителей, соблюдении санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой:
  - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
  - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
  - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
  - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
  - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблока комиссия руководствуется методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- 3.4. Комиссия имеет право:
  - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
  - проверять выход продукции;
  - контролировать наличие суточной пробы;
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - проверять качество поставляемой продукции;
  - контролировать соблюдение 14-дневного циклического меню;
  - вносить на рассмотрение руководства Школы и ответственному за питание предложения по улучшению качества питания;

4. Оценка организации питания.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в соответствующем журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений замечаний комиссия обязана незамедлительно поставить в известность

вносятся в журнал.

- 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

**План-задание для комиссии родительского контроля  
в обеденном зале.**

1. Контроль за доброкачественностью готовой продукции, органолептическая оценка готовой пищи в соответствии с правилами бракеража.
2. Проверка наличия контрольного блюда.
3. Определение фактического выхода одной порции каждого блюда.
4. Проверка блюда на соответствие меню.

## Правила бракеража пищи родителями.

### 1. Общие положения.

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 115» (далее Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

### 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 затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селечодный, чесночный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же 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 берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которым можно судить о технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. 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.
- 3.6. Не развариваются блюда с привкусом сырой и полгорелой муки, с недоваренными или

#### 4. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей и комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться 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, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их определяют 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, в котором ее 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 проводится 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. Органолептические показатели соответствуют утвержденной рецептуре.

**Оценка «хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению органолептических показателей. Блюдо имеет незначительный дефект.

**Оценка «удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. Блюда и кулинарные изделия имеют отклонения от требований рецептуры, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается. Требуется замена блюда. Изделие имеет посторонний вкус и запах, пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму и другие признаки, порочащие блюда и изделия.
- 5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих 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 органолептические показатели.
- 5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора Школы, руководителя организатора питания.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порцию каждого вида, а каш, гарниров, и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.