

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
гимназия № 82  
г. Краснодар, ул. им. 30-й Иркутской дивизии, д. 1  
тел./факс (861) 232-61-36; 232-85-50,  
e-mail:school82@kubannet.ru  
ИНН 2312050515

## **ПРИКАЗ**

От 30.08.2024

№ 500

### **Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ гимназия №82

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:
  - 1.1. Положение о Комиссии (приложение 1)
  - 1.2. План-задание для Комиссии (приложение 2)
  - 1.3. Правила бракеража (приложение 3)
  - 1.4. Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ гимназия №82(приложение 4).
  - 1.5. Форму журнала родительского контроля (приложение 5).
2. Заместителю директора по ВР Севостьяновой И.В. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 01.10.2020.
  - 2.1. Ознакомить родителей с положением о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и правилами бракеража,
  - 2.2. Создать журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Севостьянову И.В.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ гимназия №82

А.Ф.Скитёва

**Положение**  
**о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**  
**Муниципального автономного общеобразовательного учреждения**  
**гимназия №82 им.30-й Иркутской дивизии**

**1. Общие положения**

1.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся родительского контроля МАОУ гимназия №82 (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 приготовлении и раздаче пищи в гимназии.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами гимназии.

**2. Порядок создания комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и её состав**

2.1. Положение о Комиссии разрабатывается и утверждается Учредительным советом гимназии. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.

2.2. В состав комиссии входят родители обучающихся (законные представители) на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором гимназии.

**3. Полномочия комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

3.1 Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой гимназии:

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 доброкачественностью готовой продукции, 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. 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 пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся имеет право:

- в соответствии с графиком проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

#### **4. Оценка организации питания.**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале родительского контроля. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора гимназии.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал родительского контроля.

#### **5. Ответственность членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

5.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

**ПЛАН-ЗАДАНИЕ**  
**комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

## **Правила бракеража пищи родителями**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАОУ гимназия №82 (далее – гимназия), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит представитель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с графиком.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в журнал родительского контроля. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи комиссия обязана незамедлительно уведомить директора любым удобным способом.
- 1.5. Журнал родительского контроля должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный 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 пробуют только 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 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 оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосоленности, пересола.

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

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

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.

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 присутствию в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

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 консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

4.7. 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.

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

5.1. 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 (недосолен, 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.

5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.4. 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.

**Принято**

На заседании Учредительного совета  
МАОУ гимназия №82  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Утверждаю**

директор МАОУ гимназия №82  
А.Ф.Скитёва  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Положение**

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ гимназия №82

**1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

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

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

-обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

-соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

-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;

- 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 комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся 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 комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.6. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 4.7. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

- 5.1. Комиссия формируется на основании личного желания родителей (законных представителей).
- 5.2. Посещение осуществляется членами комиссии во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и ассортимента дополнительного питания.
- 5.3. Члены комиссии информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения любую перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.
- 5.4. По результатам посещения член комиссии делает отметку в журнале родительского контроля.
- 5.5. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций родительский контроль осуществляется в форме анкетирования родителей либо по дополнительному согласованию с директором гимназии.
- 5.6. О результатах работы комиссия информирует родительские комитеты.



<b>Визуальное количество отходов</b>	<b>&lt; 30%</b>	<b>30 - 60%</b>	<b>&gt; 60%</b>	
холодных закусок				
первых блюд				
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
гарниров				
напитков				
<b>Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)</b>	<b>Вкусно</b>	<b>Не очень</b>	<b>Нет</b>	
холодных закусок				
первых блюд				
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
гарниров				
напитков				
<b>Попробовать еду. Ваше мнение</b>	<b>Отлично</b>	<b>Хорошо</b>	<b>Удовлетворительно</b>	
холодных закусок				
первых блюд				
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
Гарниров				
Напитков				
<b>Ваши предложения/пожелания/комментарии</b>				

## Обоснование

В соответствии с положениями Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее – ФЗ "Об образовании") обучающимся и их законным представителям, как участникам отношений в сфере образования, предоставлен ряд прав. Обучающиеся в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей являются потребителями услуги по организации питания, оказываемой в образовательной организации. Образовательная организация должна гарантировать соблюдение прав обучающихся и их законных представителей, а также обеспечить раскрытие информации о питании обучающихся.

Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования (ст. 44 ФЗ "Об образовании"). Защита прав обучающихся осуществляется обучающимися самостоятельно или через своих законных представителей (ст. 45 ФЗ "Об образовании").

Законодательство Российской Федерации не исключает доступ законных представителей обучающихся в образовательные организации, в том числе в расположенные в них организации общественного питания. Реализация прав законных представителей, а также их обязанностей в связи с получением обучающимися услуги по организации питания в образовательных организациях напрямую связана с возможностью доступа в такие организации общественного питания.

Питание неразрывно связано с образовательным процессом, так как является необходимым условием для организации обучения и воспитания детей и направлено на обеспечение охраны их здоровья. Законные представители не только имеют право, но и обязаны осуществлять защиту прав и законных интересов своих несовершеннолетних детей.