Бесов Дмитрий Николаевич
Подписан: Бесов Дмитрий Николаевич
DN: OU=Директор, O=МОУ СШ № 10 Центрального района Волгограда, CN=Бесов Дмитрий Николаевич, E=school10@volgadmin.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.05.20 11:36:17+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.4

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 10 Центрального района Волгограда»

ПРИКАЗ

01 сентября 2020 г. № 269

О создании комиссии родительского контроля
за организацией питания учащихся

На основании методических рекомендаций МР 2.4.01.80-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г и в целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в буфете-раздаточной МОУ СШ №10

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Состав комиссии родительского контроля за организацией питания учащихся (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе (приложение 1),

1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),

1.3. План работы Комиссии (приложение 3),

1.4. Правила контроля (приложение 4),

1.5. Заместителю директора по УВР Денисенко М.А. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 19.09.2020 г. ознакомить родителей с положение о комиссии родительского контроля и правилами контроля.

2. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УВР Денисенко М.А.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СШ № 10 Д.Н. Бесов

Исполнитель:
Бесов Д.Н.

Приложение №1

Состав комиссии родительского контроля на 2020-2021 учебный год

1. Денисенко М.А., заместитель директора по УВР, председатель комиссии;
2. Сарафанова Т.А., учитель начальных классов, ответственная за организацию бесплатного питания, член комиссии;
3. Кириллова Ю.В., учитель начальных классов, член комиссии;
4. Пахарев А.А., председатель Совета школы, председатель родительского комитета школы, член комиссии;
5. Гриненко С.И., член родительского комитета школы, член комиссии.

Приложение № 2

Положение

комиссии родительского контроля за организацией
питания обучающихся МОУ СШ №10

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 участии 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 старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
4.4. проводить проверку работы школьного буфета-раздатки не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
5.2. Комиссия выбирает председателя.
5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
5.4. В период карантина, пандемии и других форс-можорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.
5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
5.6. Один раз в полугодие комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в год Совет школы.
5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже, чем один раз в полугодие и считаются правомочными, если на них присутствует не мене 2\3 ее членов.
5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются актом.
6.Ответственность членов Комиссии
6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
6.2.Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1 Заседания комиссии оформляются протоколом или актом.
7.2. Протоколы или акты заседания комиссии хранится у директора школы.

Приложение № 3

План работы комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Один раз в триместр	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Ответственный за питание
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Денисенко М.А.
4. Организация просветительской работы.	В течение учебного года	Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Два раза в год	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание

Приложение 4

Правила контроля пищи родителями

1.Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, находящиеся в буфете-раздаточной МОУ СШ №10 (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Контроль пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Контроль блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава комиссии, назначенное председателем комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в акт. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

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 загрязненности.

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 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.

3.4. 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, недосолености, 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 присутствии в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
4.4. Макаронные 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 коренья 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 (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.
5.2. Оценки качества блюд заносятся в акт, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
5.4. Лица, проводящие органолептическую 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.