

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 51

- ОД

**«Об осуществлении родительского контроля за
организацией питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»**

На основании ст. 37 ФЗ от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», с целью осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке образовательного учреждения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Состав комиссии родительского контроля на 2024-2025 учебный год в составе:

Орловой Людмилы Александровны, заместителя директора по воспитательной работе;

Харитоновой Марины Александровны, медицинской сестры, ответственного лица за организацию питания;

Иванковой Веры Ивановны, родителя (законного представителя);

Губаревой Сусанны Рафиковны, родителя (законного представителя);

Иксаревой Юлии Сергеевны, родителя (законного представителя).

1.2. Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

1.3. Положение о Комиссии родительского контроля (приложение 1)

1.4. План-задание для Комиссии родительского контроля (приложение 2)

1.5. Правила бракеража (приложение 3)

2. Орловой Л.А., заместителю директора по воспитательной работе:

2.1. Провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 10.09.2024 года.

2.2. Ознакомить родителей с Положением о комиссии родительского контроля и правилами проведения бракеража блюд.

2.3. Создать журнал родительского контроля.

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на Орлову Л.А., заместителя директора по воспитательной работе.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ



А.В. Горлина



**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 5111 - ОД

**«О создании условия для участия родителей (законных представителей)
в контроле за организацией питания обучающихся
в 2024-2025 учебном году»**

На основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Орловой Л.А., заместителю директора по воспитательной работе:
 - 1.1. Организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями в части осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся не реже 1 раза в неделю.
2. Утвердить:
 - 2.1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи.
 - 2.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:
 - соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-технического содержания обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
 - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
 - наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.
 - 2.3. Предусмотреть возможность организации родительского контроля в форме анкетирования родителей и обучающихся в соответствии с приложением № 1 к методическим рекомендациям и участия в работе общешкольной комиссии (приложения № 2 к методическим рекомендациям).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ _____

А.В. Горлина

к приказу «Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»
от 04.09.2024 приказ № 51 -ОД

**Положение о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной**

I. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками образовательного учреждения правил и норм по организации питания в школе.

II. Цели и задачи комиссии

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

III. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - За рациональным использованием платы за питание;
 - За организацией приема учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - За соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству питания и представляет полученную информацию директору образовательной организации
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению организации питания обучающихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

IV. Организационные принципы работы комиссии

- 4.1. Комиссия по контролю за питанием создается приказом директора образовательного учреждения в начале учебного года, в котором определяется: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на предстоящий учебный год.

- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации образовательного учреждения, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором образовательного учреждения ответственного за организацию питания учащихся.

V. Организация работы комиссии по контролю за питанием

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачам текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3. Результаты контроля отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях, собраниях.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием.

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, с учетом качества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу заступающих на дежурство по столовой.
- 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо— энергообеспечения.
 - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией образовательного учреждения.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки. Комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VII. Документация комиссии по контролю организации питания

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение 3
к приказу «Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся
в 2024-2025 учебном году»
от 02.09.2024 приказ № 51 -ОД

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

1. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи.
2. Поверять наличие контрольного блюда.
3. Определять фактический выход одной порции каждого блюда.
4. Проверять блюда на соответствие в меню

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке в образовательном учреждении подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят 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 ОУ любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал на объекте питания учреждения.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Запах готовой пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус готовой пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Особенности органолептической оценки 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 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 ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и 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, однородность консистенции, наличие не протертых 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.
- 3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки 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 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 присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 4.4. Макароны изделия 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 чистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их 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 вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи окружающей среды. Жареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошиться.

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 доведен 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. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы, и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и размещения их к выдаче.
- 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГКОУ КК
школы-интерната ст-цы Бесскорбной

А.В. Горлина

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь 2024	председатель комиссии
2	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы состоянием	в течение года	члены комиссии
3	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	члены комиссии
4	Санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологических норм	раз в месяц	члены комиссии
5	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	члены комиссии
6	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюда правил личной гигиены	в течение года	медицинская сестра
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	в течение года	члены комиссии
8	Контроль за рационом питания	в течение года	члены комиссии
9	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы состоянием и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	члены комиссии
10	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	члены комиссии
11	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	в течение года	классные руководители
12	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд.	в течение года	члены комиссии
13	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	декабрь, май	классные руководители
14	Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей)	2 раза в год	члены комиссии



Утверждено
Директор ГКОУ КК
школы-интерната
ст-цы Бескорбной
А.В. Горлина

**График посещения школьной столовой комиссией (родительский контроль)
за организацией и качеством горячего питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год**

Дата посещения	Время посещения	ФИО членов комиссии		Примечание
		представители от родительской общественности	представители от образовательной организации	
17.09.2024	13.00	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
20.11.2024	13.00	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
10.12.2024	14.30	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
27.01.2025	12.30	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
13.02.2025	08.00	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
19.03.2025	13.00	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
22.04.2025	15.30	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	
13.05.2025	08.00	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Харитонов М.А.	
02.06.2025	14.00	Губарева С.Р. Иксарева Ю.С. Иванкова В.И.	Орлова Л.А., Харитонов М.А.	