

Номер документа	Дата составления
01-04-126	30.08.2024г

## ПРИКАЗ

(распоряжение)

об осуществлении Родительского Контроля  
за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ № 1

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», положений статьи 37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 года, в целях осуществления контроля родителей (законных представителей) над организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утверждённым МЕНЮ

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в обеденном зале, в состав которой включить родителей (законных представителей) обучающихся МБОУ СОШ № 1.

2. Утвердить:

2.1. Состав комиссии Родительского Контроля (далее – Комиссия) на 2024-2025 учебный год (Приложение № 1);

2.2. ПЛАН работы Комиссии по осуществлению контроля над организацией горячего питания (Приложение № 2);

2.3. ПЛАН-ЗАДАНИЕ для работы Комиссии по осуществлению бракеража (Приложение №3);

2.4. ПРАВИЛА бракеража (Приложение № 4);

3. Заместителю директора по воспитательной работе Мишина И.С.:

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

3.2. Ознакомить родителей (законных представителей) с локальными АКТАМИ, указанными в пункте 2 настоящего ПРИКАЗА;

4. Результаты родительского контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5. Организация родительского контроля осуществляется в форме АНКЕТИРОВАНИЯ родителей (законных представителей) и детей (Приложение № 5), заполнении формы АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ (Приложение № 6).

6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальный сайт МБОУ СОШ № 1.

7. Комиссии проводить родительский контроль не реже двух раз в месяц.

8. Контроль исполнения ПРИКАЗА оставляю за собой.

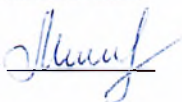
Директора



Н.И. Колесникова

С приказом ознакомлены:

Мишина И.С.



**СОСТАВ КОМИССИИ**  
**Родительского Контроля на 2024-2025 учебный год**

<b>Период времени</b>	<b>Ф.И.О. родителя (законный представитель)</b>
Сентябрь, октябрь, май	Казанцева Елена Николаевна
Ноябрь, декабрь	Иванова Светлана Анатольевна
Январь, февраль	Шутова Анжела Алексеевна
Март, апрель	Ефимова Елена Сергеевна

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**Родительского Контроля по осуществлению контроля**  
**над организацией горячего питания в столовой МБОУ СОШ № 1**

**ЦЕЛЬ:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

**Основные задачи:**

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей;
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявление вкусовых предпочтений обучающихся;
- информирование родителей (законных представителей) на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей (законных представителей).

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
<b>1.Организационно –аналитическая работа</b>		
1. Назначение членов инициативной группы Родительского Контроля	до 09.09.2024 года	родители, заместитель директора по ВР
2. Проведение мониторинга над организацией горячего питания в Школе	до 25.05.2025 года	члены Родительского Контроля (далее РК)
3.Собраний по итогам проверок «Организация питания обучающихся: -охват обучающихся горячим питанием; -соблюдение санитарно-гигиенических норм	25.05.2025-28.05.2025	РК, заместитель директора по ВР, директор
4.Оформление интернет стендов «Информация по питанию в Школе и классах»	в течение учебного года	РК, классные руководители
<b>2.Методическое обеспечение</b>		
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по темам: «Сопровождение обучающихся в столовой», «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»	в течение учебного года	заместитель директора по ВР
<b>3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди детей</b>		
1.Проведение классных часов по темам: «Режим питания и его значение», «Культура приёма пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок», «Что мы едим?», «Вредные продукты»	в течении учебного года	классные руководители, РК, медицинский работник
2.Конкурс газет среди 1-4 и 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	в течении учебного года	заместитель директора по ВР, классные руководители, РК
3.Конкурс фотографий и рецептов 1-4 и 5- 9 классов «Любимое блюдо нашей семьи»	в течении учебного года	заместитель директора по ВР, классные руководители
<b>4.Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей</b>		
1.Выступления на родительских собраниях по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания у школьников», «Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков», «Повышение иммунитета с помощью продуктов питания»	в течении учебного года	заместитель директора по ВР, члены РК, медицинский работник
2.Встреча врача-инфекциониста с родителями «Личная гигиена ребёнка»	в течении учебного года	заместитель директора по ВР, специалист ЦРБ
4.Анкетирование родителей и обучающихся 1-4 и 5-9 классов	в течении учебного года	классные руководители, РК, официальный сайт Школы

### **ПЛАН-ЗАДАНИЕ**

**для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале МБОУ СОШ №1**

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.
5. Заполняет АКТ проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 1 утверждённой формы в соответствии с Приложением № 6.

**ПРАВИЛА  
бракеража пищи родителями (законными представителями)**

**1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ СОШ № 1 (далее – Школа), 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 лицо из состава бракеражной комиссии (далее Комиссия) согласно Приложению № 1.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в АКТ проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 1 утверждённой формы в соответствии с Приложением № 6. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. АКТЫ проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 1 должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Хранятся АКТЫ проверки организации горячего питания у заместителя по АХЧ.

**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 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 оценке внешнего вида супов и тушёных 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протёртых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолённости, 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 присутствия в ней необрушенных зёрен, 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 утверждённой 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 проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 1 утверждённой формы в соответствии с Приложением № 6, 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.
- 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.

**АНКЕТА** (заполняется школьником вместе с родителями (законными представителями))

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 НЕТ  
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ
4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?  
 НЕ НРАВИТСЯ  
 НЕ УСПЕВАЕТЕ  
 ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:  
 ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК  
 ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)  
 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 ИНОГДА  
 НЕТ
7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 НЕТ
8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 НЕ ВСЕГДА
9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?  
 НЕВКУСНО ГОТОВЯТ  
 ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ  
 ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ  
 ОСТЫВШАЯ ЕДА  
 МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ  
 ИНОЕ
10. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?  
 ДА  
 НЕТ
11. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?  
 ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ  
 ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА
12. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 ИНОГДА
13. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?  
 ДА  
 НЕТ
14. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: \_\_\_\_\_
15. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: \_\_\_\_\_



**ФОРМА ЖУРНАЛА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

Дата/Время	ФИО Родителя/ телефон	Подпись	Содержание проведённого контроля

**АКТ**

**проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ №1**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

Члены Комиссии:

№	Критерии	Выводы
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному МЕНЮ	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
3.	Санитарно-техническое содержание состояние обеденной мебели	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
4.	Санитарно-техническое содержание состояние столовой посуды	
5.	Наличие в обеденном зале салфеток	имеется/не имеется
6.	Наличие МЕНЮ на видном месте в обеденном зале	имеется/не имеется
7.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании	соблюдается/не соблюдается
8.	Наличие контрольного блюда	имеется/не имеется
9.	Наличие суточной пробы	имеется/не имеется
10.	Бракеражный ЖУРНАЛ готовой продукции	имеется/не имеется
11.	Наличие и состояние санитарной одежды у работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется/не имеется соблюдается/не соблюдается
12.	Фактический выход одной порции каждого блюда	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
13.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	имеется/не имеется
14.	Доброкачественность готовой продукции	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
15.	Органолептические свойства готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д., в соответствии с ПРАВИЛАМИ бракеража пищи)	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
16.	Вкусовые предпочтения детей	учитываются/не учитываются
17.	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей)	имеется/не имеется
18.	Соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
19.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	съели всё/съели более половины/много блюд осталось не тронутым
20.	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	соблюдаются/не соблюдаются
21.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается/не соблюдается

Подписи членов Комиссии: \_\_\_\_\_