

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания в МОУ «Гимназия с.Ивантеевка»**

### **ЦЕЛЬ:**

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

### **Основные задачи по организации питания:**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

**1. Организационно-аналитическая работа,  
информационное обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания.	до 01. 09.	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Представитель родительского Комитета, директор
3. Организационное совещание — порядок приема обучающимися завтраков; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя.	Сентябрь	Директор школы, соц педагог
4. Совещание при директоре школы «Организация питания обучающихся школы» по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием - соблюдение санитарно - гигиенических требований - профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь  Январь Апрель Июнь	Директор
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители).	В течение года	Комиссия по питанию Совет школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Дежурный учитель
7. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании»	Сентябрь-декабрь	Замдиректора по УВР

## 2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов: - Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Заместитель директора, классные руководители
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся	В течение года	Комиссия по питанию

**3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление столовой	В течение года	Замдиректора по УВР
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Ст.повар, медсестра, Комиссия по питанию

**4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение» - «Культура приема пищи»	Сентябрь Октябрь	
- «Острые кишечные заболевания и их	Январь	Классные

профилактика». -«Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок» -«Что мы едим»  - «Вредные продукты».	Февраль Март Апрель	руководители,
2. Конкурс газет среди обучающихся 2,4,5- 9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Классные руководители,
3. Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразии обедов	декабрь апрель	Классные руководители,
4 . Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» (1-9классы)	апрель	Классные руководители
5. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, . (1-9 классы)	В течение года	Учителя- предметники, классные руководители,
6. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Совет школы

**5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
<p>1 . Проведение родительских собраний по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся.</li> <li>- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.</li> <li>- Итоги медицинских осмотров обучающихся</li> </ul>	<p>Сентябрь</p> <p>Октябрь</p> <p>Май</p>	<p>Классные</p> <p>Руководители</p> <p>Директор школы,</p> <p>участковый врач</p>
<p>2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»</p>	<p>Февраль</p>	<p>Директор школы</p>
<p>3. Встреча врача с родителями</p> <p>- «Личная гигиена ребенка»</p>	<p>Октябрь</p>	<p>Классные</p> <p>руководители</p>
<p>5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»</p>	<p>сентябрь,</p> <p>декабрь,</p> <p>март, апрель</p>	<p>Классные</p> <p>руководители ,</p>

## **6. Ожидаемые результаты реализации Программы**

1. Пакет документов по организации школьного питания.
2. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
9. Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.
10. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

## Положение о комиссии родительского контроля

### 1. Общие положения

- 1.1. Комиссия родительского контроля МОУ «Гимназия с.Ивантеевка» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – гимназия) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами гимназии.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. комиссия создается приказом директора гимназии на 1 учебный год.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся гимназии на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

### 3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 комиссия должна способствовать обеспечению качественного питания учащихся гимназии.
- 3.2. комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
  - 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 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. Бракеражная 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 разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
  - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.



#### 4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (либо книге отзывов) и оцениваются. 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.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством гимназии и работниками пищеблока.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю за организацией школьного питания**  
**в МОУ «Гимназия с. Ивантеевка»**

1. Общие положения.

1.1. Комиссия создается с целью организации контроля за питанием в столовой гимназии.

1.2. Комиссия контролирует организацию питания путем наблюдения за процессом приготовления пищи и приема пищи; проверки соответствия блюд нормам калорийности и веса; проверки вкусовых качеств приготовленных блюд; разнообразия меню; проверки санитарно-гигиенического состояния столовой; рациональное использование средств;

2. Организация деятельности комиссии.

2.1. Комиссия создается из числа представителей органов самоуправления гимназии; Управляющего совета, родительского комитета, совета учащихся;

2.2. Количество представителей органов самоуправления в комиссии – по 1 человеку от каждого органа.

2.3. Члены комиссии имеют право запрашивать документы (меню, ассортиментный перечень продуктов, накладные, ведомости выхода готового блюда и др.), взвешивать блюда, пробовать на вкус, приобретая их за свои деньги.

2.4. По результатам работы комиссии (члены комиссии) составляют справку, которая доводится до сведения администрации, органов самоуправления.

2.5. Рекомендации комиссии являются основой для принятия решений, исправления недостатков, их выполнение может быть проконтролировано при повторной проверке.

2.6. В случае неоднократного выявления серьезных недостатков в организации питания, комиссия может обратиться с жалобой в управление образованием Ивантеевского муниципального района.

## Правила бракеража пищи родителями

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МОУ «Гимназия с.Ивантеевка» (далее – гимназия), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (анкету либо книгу отзывов и предложений). При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора гимназии 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 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, 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 присутствие 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 входят 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 (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 бракеражный журнал (книгу отзывов) 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.

## Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МОУ «Гимназия с.Ивантеевка»

### 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 постоянно действующим 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 школьной столовой 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-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.
  - 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
  - 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие 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 четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее  $\frac{2}{3}$  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. Протоколы подписываются председателем.
  - 7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.