

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ
БАШИРА ЛАБАЗАНОВИЧА САХРАТУЛАЕВА»

ПРИКАЗ № 118

от 22.08.2022

«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 МКОУ «Рахатинская СОШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2022-2023 учебный год в составе (приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
 - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3),
 - 1.4. Правила бракеража (приложение 4),
 - 1.5. Форму бракеражного журнала (приложение 5).
2. Заместителю директора по ВР Магомедовой З.Г. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2022 г.
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Магомедовой З.Г.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



А.И.Магомедов



Утверждаю:

Директор

А.И.Магомедов

Приложение № 1
К Приказу №118 от 22.08.2022

Состав
бракеражной комиссии
родительского контроля на 2022-2023 учебный год

Состав бракеражной комиссии в корпусе № 1:

Председатель – Алиева П.А.

Члены комиссии:

- 1 Магомедовская Закият Тасхунисовна
- 2 Магомедовская Татияма Магомедовна
- 3 Магомедовская Зайнаб Магомедовна
- 4 Магомедовская Татияма М-овна
- 5 Сиратуринова Аминат Магомедовна

Положение
о бракеражной комиссии родительского контроля
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Рахатинская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МКОУ «Рахатинская СОШ» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.
2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав
 - 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
 - 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
 - 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.
2. Полномочия бракеражной комиссии
 - 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
 - 3.2. Бракеражная 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 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. 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 и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.
 - 4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
 - 4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

Приложение № 3

К приказу №118 от 22.08.2022

План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале

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.

Приложение 4

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МКОУ «Рахатинская СОШ» (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ БАШИРА ЛАБАЗАНОВИЧА
САХРАТУЛАЕВА»

ПРИКАЗ № 104

от 22.08.2022

«Об утверждении рабочей группы общественного контроля организации и качества питания».

В соответствии с Письмом Министерства образования и науки Республики Дагестан от 20.04.2021 г, № ГД 972/10 «О создании рабочих групп по школьному питанию» для рассмотрения возможности создания рабочих групп с включением представителей родительских комитетов,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Рабочую группу общественного контроля организации и качества питания, которая входит в состав Родительского совета в следующем составе:

- Магомедшарипова Жамнайт Тагирхановна
- Магомедова Гатимат Магомедовна
- Магомедова Зайнаб Магомедгафуровна
- Магомедшарипова Гатимат Магомедовна
- Сиратуринова Эльмира Магомедовна

1.2. План работы рабочей группы общественного контроля и качеству питания в школе. (Приложение 1)

2. Организовать работу рабочей группы в соответствии с Положением о работе рабочей группы общественного контроля и качеству питания.

3. Возложить ответственность за работу рабочей группы на председателя рабочей группы общественного контроля и качеству питания в школе- Магомедшариповой П.М.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по УВР начальных классов Алиевой П.А.

С приказом ознакомлены
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Башира Лабазановича
Сахратулаева»
№ 105 от 22.08.2022 г.

Директор ОУ
«О создании бракеражной комиссии и о назначении ответственного за организацию и осуществление производственного контроля ПК»
« Об утверждении положений питания обучающихся».

Для успешной организации работы школьного буфета и в соответствии с требованиями ТК РФ и Санитарных правил "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2022-2023 учебный год в составе:

- Алиева П.А. – замдиректора по начальным классам
- Магомедова З.Г. – зам. директора по воспитательной работе, председатель ПК
- Абдулвахидова Н.А. – повар
- Джаватханов И.М. – замдиректора по АХЧ

2. Назначить ответственным за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий замдиректора по УВР начальных классов Алиевой П.А.

3. Утвердить Положение об организации питания обучающихся, о Совете по питанию.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Магомедов А.И.

С приказом ознакомлены

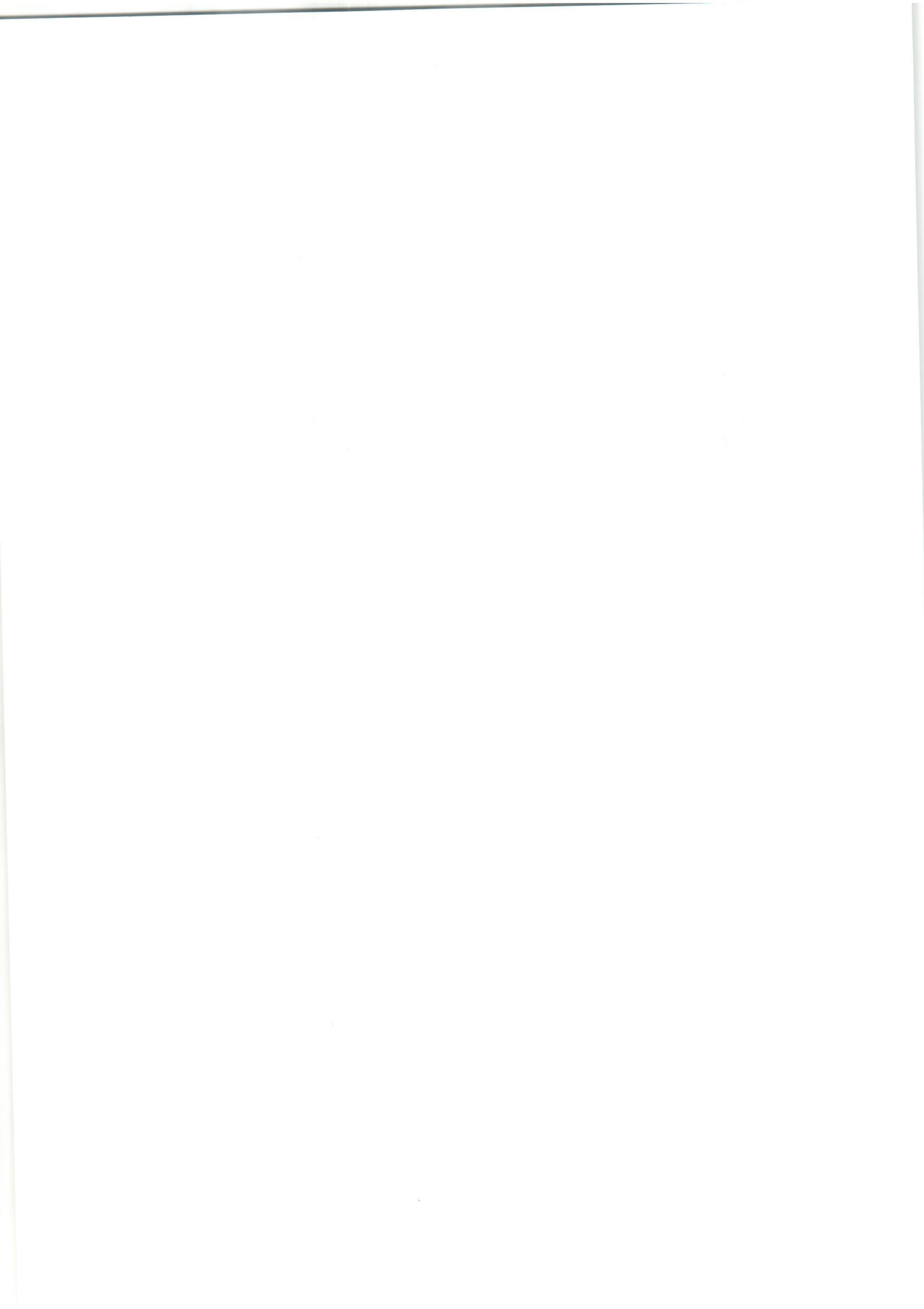
Алиева П.А.

Магомедова З.Г.

Алиева К.А.

Джаватханов И.М.

Абдулвахидова Н.М.



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

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит 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 Школы любым удобным способом.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

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 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 (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 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 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.

