

Комитет образования  
администрации Балаковского муниципального района

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Николевский»  
Балаковского района Саратовской области

**П Р И К А З**

01 сентября 2022 г.

№ 121

**«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 МАОУ СОШ п. Николевский

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:

- 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2022-2023 учебного года (приложение 1);
- 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2);
- 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3);
- 1.4. Правила бракеража (приложение 4);

2. Ответственной за питание Скоробогатовой О.В.:

- провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 25.05.2023 г.
- Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор школы:**

**С.Б.Макиева**

**Ознакомлены:**



**Состав бракеражной комиссии  
родительского контроля на 2022-2023 учебный год**

- Гетте Ирина Георгиевна
- Алимова Елена Николаевна
- Грузинская Надежда Николаевна

## Положение

о бракеражной комиссии родительского контроля  
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа п. Николевский»

### 1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МАОУ СОШ п. Николевский (далее – бракеражная комиссия) создаётся 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

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

- 2.1. Бракеражная комиссия создаётся 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.

### 3. 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 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 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 четырехбальной 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.

**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.

## Правила бракеража пищи родителями

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАОУ СОШ п. Николевский (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 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, гниlostный, 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

безопасности в Российской Федерации, обеспечить наличие и исправное состояние средств пожаротушения, связи и пожарной автоматики.

3.4.при обнаружении посторонних предметов немедленно сообщать в правоохранительные органы для проведения оперативных мер.

3.5.организовать совместно с советом родителей контроль за проведением досуга школьников после окончания торжественных линеек.

4.Зведующей хозяйством Скоробогатовой О.В.:

4.1.продолжить мероприятия по усилению пропускного режима, исключая неконтролируемое прохождение, пребывание на территории школы посторонних лиц и нахождение бесхозных транспортных средств в непосредственной близости к объектам образования, физической защиты (наличие и состояние ограждения, ворот и калиток, кнопок экстренного вызова сотрудников полиции, освещения территории).

4.2.обеспечить наличие у дежурных набора ключей от всех помещений.

4.3.по окончании рабочего времени обесточить электроустановки и бытовые приборы в помещениях, в которых отсутствует дежурный персонал, за исключением дежурного освещения, систем противопожарной защиты, а также других электроустановок и электротехнических приборов.

4.4.обеспечить исправность сетей наружного и внутреннего противопожарного водопровода, систем и средств противопожарной защиты объекта (автоматических установок пожаротушения и сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, средств пожарной сигнализации, защитных устройств в противопожарных пределах).

4.5.обеспечить усиленную охрану мест проведения праздничных мероприятий, установить круглосуточное дежурство.

4.6.осмотреть помещения, которые будут закрыты в период проведения праздничных мероприятий, посвященных Дню знаний, устранить выявленные нарушения.

4.7.при подготовке помещений по размещению избирательного участка проверить работоспособность противопожарной и охранной сигнализации.

4.8.проверить работоспособность ручных металлодетекторов.

4.9.о чрезвычайных ситуациях немедленно докладывать директору школы.

5.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:

С.Б. Макиева

