

ПРИКАЗ

г.Новосокольники

«29» сентября 2020г.

№ 139

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

ПРИКАЗ Ы В А Ю:

1. Утвердить:

- 1.1. состав бракеражных комиссий контроля родителей (далее - Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе (приложение 1),
- 1.2. положение о Комиссии (Приложение 2),
- 1.3. план — задание для Комиссии (приложение 4),
- 1.4. правила бракеража (приложение 5),

2. Администрации школы провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 30.09.2020:

- 2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



С.А.Кубло

В дело № 01.10. за 2020г.
Секретарь

Состав бракеражных комиссий родительского контроля на 2020-2021
учебный год.

Состав бракеражной комиссии в корпусе I (ул.Тихмянова, д.8)

Непчатова Елена Александровна 4б класс

Валуева Татьяна Александровна 6а класс

Власова Елена Анатольевна 11а класс

Состав бракеражной комиссии во II корпусе (ул. Партизанская, д.14)

Соколова Алла Леонидовна 3г класс

Беккер Анна Владимировна 9в класс

Воробьева Оксана Ивановна 10а класс

Положение о бракеражной комиссии родительского контроля
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа г.Новосокольники»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «СШ г. Новосокольники» (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.

1.2¹ Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки ее 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 организации 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 доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее 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

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 четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия необходимо 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

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

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах,

вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., 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 Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа г.Новосокольники» (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.

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 скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

2. Критерии оценки качества блюд

2.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции 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, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

2.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

2.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, анне рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе, отделении дошкольного образования детей.

2.5. 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.