

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ №1 г.Немана»



Г.В. Сыч

2021 г.

(Приказ от « 29 » января 2021 г. № 21/1)

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке осуществления родительского контроля
организации питания обучающихся
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №1 г.Немана»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке осуществления родительского контроля организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Немана» (далее по тексту – Школа) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.5390–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, зарегистрированы в Минюстом РФ 11.11.2020 года, регистрационный № 60833;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Гигиенические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28, зарегистрированы в Минюстом РФ 18.12.2020 года, регистрационный № 61573;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020 года;
- Уставом Школы.

1.2. Положение о порядке осуществления контроля родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся (далее по тексту – родительский контроль) разработано с целью соблюдения прав и законных интересов участников образовательных отношений в организации питания обучающихся.

1.3. Основными **целями** родительского контроля является:

- взаимодействие с законными представителями обучающихся в области организации питания;
- обеспечение контроля качества питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства;
- информирование участников образовательных отношений об условиях питания обучающихся.

1.4. **Задачи** родительского контроля: обеспечение полноценного питания обучающихся, предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

1.5. Положение устанавливает порядок посещения и оформления посещения родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся школьной столовой, а также их права и обязанности в рамках посещения.

1.6. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке столовой Школы и на официальном сайте Школы в сети Интернет.

1.7. Законные представители обучающихся при посещении столовой Школы руководствуются действующими законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, настоящим Положением и иными локальными нормативными актами Школы.

1.8. Законные представители обучающихся при посещении столовой Школы, не должны нарушать и вмешиваться в процесс приготовления пищи и питания обучающихся, не должны допускать неуважительного отношения к работникам Школы и работникам организатора питания обучающихся, действующего на условиях аутсорсинга, обучающимся и иным участникам образовательных отношений.

2. Организация и оформление посещения

2.1. Директор Школы назначает приказом работника Школы, ответственного за организацию питания обучающихся и для взаимодействия с законными представителями при осуществлении родительского контроля организации питания, а также за ведение соответствующей документации. Ответственный обязан организовать взаимодействие с представителями организатора питания на условиях аутсорсинга, во время осуществления родительского контроля организации питания обучающихся.

2.2. Родительский контроль осуществляется представителями родителей каждого класса в течение учебной недели в соответствии с установленным графиком.

2.3. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями в любые учебные дни недели по графику, как во время работы организатора питания по приготовлению и раздаче пищи, так и на переменах во время питания обучающихся.

2.4. Рекомендуемое количество членов родительского контроля в течение одного учебного дня не более трех посетителей.

2.5. Посещение школьной столовой может осуществляться представителями родительского контроля как в присутствии представителя организатора питания, так и в присутствии ответственного работника Школы.

2.6. Сопровождающие из числа сотрудников организатора питания или Школы

обязаны:

- предоставить информацию об организации процесса питания в Школе, порядке, режиме работы школьной столовой;
- давать разъяснения во время проведения родительского контроля организации питания обучающихся;
- предоставить необходимую документацию по организации питания, сопроводительные документы на сырье и продукцию;
- предоставить образец готовой продукции для дегустации.

2.7. По результатам посещения члены родительского контроля делают запись в соответствующем Журнале регистрации записей результатов родительского контроля качества организации питания (Приложение 1), предоставляемом Школой или организатором питания. Журнал регистрации родительского контроля должен быть прошит, пронумерован и скреплен подписью директора и печатью Школы (возможно использование оформленного надлежащим образом Журнала (Книги) организатора питания).

2.8. Возможность ознакомления с содержанием записей по итогам родительского контроля должна быть предоставлена органам общественного самоуправления Школы и законным представителям обучающихся по их запросу.

2.9. Предложения и замечания, оставленные представителями родительского контроля, подлежат обязательному учету и рассмотрению администрацией Школы.

2.10. О принятых решениях по итогам рассмотрения предложений и замечаний, оставленных представителями родительского контроля, заявитель информируется в установленном порядке.

3. Рекомендуемый алгоритм действия законных представителей в рамках осуществления родительского контроля организации питания

3.1. В рамках осуществления родительского контроля организации питания обучающихся представителям родительского контроля предоставляется возможность:

- Пронаблюдать в обеденном зале как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.
- Изучить недельное или 10-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, подсчитать калорийность по составу продуктов и сравнить с рекомендуемыми нормативами, поинтересоваться, где организатор питания закупает продукты питания и как они хранятся.
- Изучить перспективное (на 10 дней) меню, сравнить его с ежедневным меню, размещенном на стенде в столовой, и сравнить его с фактическим набором блюд.
- Проверить температуру и вес блюд и продукции согласно меню.
- Снять пробу блюд, предлагаемых обучающимся, и дать оценку их вкусовых качеств.
- Поинтересоваться: кто готовит блюда, есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием

суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

– Поинтересоваться, как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, дополнительное меню, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какова роль школьного фельдшера в вопросах организации питания обучающихся.

– Проанализировать полученные факты и совместно с представителями Школы решить, что должны сделать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания обучающихся.

– Сделать необходимые записи в Журнале (Книге) контроля, записать рекомендации и пожелания по совершенствованию организации питания обучающихся (при наличии).

4. Рекомендуемая методика органолептической оценки пищи

0.1. Общие рекомендации:

– Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

– Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

– Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

– При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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.

0.2. Органолептическая оценка первых блюд:

– Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

– При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

– 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.

– При проверке пореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

– При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

– Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недова-
ренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, рез-
кой кислотностью, пересолом др.

0.3. Органолептическая оценка вторых блюд:

– В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцени-
ваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

– Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

– 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. При оценке консистенции
каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недо-
вложение.

– 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.

– При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки
овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если кар-
тофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться
качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить
внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие
рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

– Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в
тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и
проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание
на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть
приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горькова-
то-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает
вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

– При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

– 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.

5. Заключительные положения

5.1. Положение вступает в силу с момента его утверждения.

5.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

5.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция, принимаются постановлением Педагогического совета Школы.

П Р И Н Я Т О
*на заседании Педагогического совета
МАОУ «СОШ №1 г.Немана»
(протокол от 27.01.2021 г. № 5)*

Приложение 1 к

Положению о порядке осуществления родительского контроля организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Немана»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ №1 г.Немана»

_____ Г.В. Сьч

« ____ » _____ 2021 г.

(Приказ от « ____ » _____ 2021 г. № ____)

Ж У Р Н А Л

**регистрации записей результатов родительского контроля качества организации питания
в МАОУ «СОШ №1 г.Немана»**

Начат « ____ » _____ 20__ г.

Окончен « ____ » _____ 20__ г.

город Неман, 2021 год

Дата _____ Время _____ Фамилия законного представителя _____ Класс _____

№ п/п	Объект контроля	Оценка <u>завтрака</u> обучающихся (поставьте отметку «√» в «√» в соответствующий раздел)			Комментарии	Оценка <u>обеда</u> обучающихся (поставьте отметку «√» в «√» в соответствующий раздел)			Комментарии
		Имеется, соответствует	Имеется, соответствует	Нет		Имеется, соответствует	Имеется, соответствует	Нет	
1	Наличие ежедневного меню и его соответствие цикличному			Нет					
2	Температура первого блюда по меню	> 70°	70-50°	< 50°		> 70°	70-50°	< 50°	
3	Температура второго блюда	> 60°	60-45°	< 45°		> 60°	60-45°	< 45°	
4	Полновесность порций	Полновесны	Полновесны кроме	Выход по меню и по факту		Полновесны	Полновесны кроме	Выход по меню и по факту	
5	Результаты дегустации первого блюда								
	- гарнира								
	- второго блюда								
	- напитка								
6	Ваши замечания и пожелания								

Подпись _____

