**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. П. ПЛИЕВО»**

**ПРИКАЗ №**

***«О создании родительского контроля*** от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***за организацией и качеством***

***школьного питания***»

На основании Федерального закона Об образовании в Российской Федерации» от 01.02.2020г. №47 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.З7 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов; «Методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 Роспотребнадзора в Российской Федерации, «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию родительского контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей ГБОУ «СОШ № 1 с. п. Плиево в 2020-2021 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Ведзижева Л. М. – заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

Гарданова Л. И. – зам. дир. по НК, ответственная за горячее питание в школе.

Гасаева А. Н. - председатель родительского комитета школы.

Горчханова Л. Б.— социальный педагог.

Местоева З. Д. - член родительского комитета 1 класса.

Зязикова Л. В. - член родительского комитета 2 класса.

Наурбиева Х. Б.- медработник

2. Работа родительского контроля регламентируется Положением о родительском контроле организации и качества питания обучающихся ***(Приложение 1)***, планом работы комиссии родительского контроля за организацией питания ГБОУ «СОШ № 1 с. п. Плиево» ***(Приложение 2)***

3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

* + соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
  + санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
  + условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
  + наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  + объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
  + вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
  + информирование родителей и детей о здоровом питании;
  + соблюдение графика работы столовой.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей ***(Приложение 1)*** и участии в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа ***(Приложение 2).***

6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

**Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Горчханов А. Х./**

С приказом ознакомлены:

1. Ведзижева Л. М.
2. Гарданова Л. И.
3. Горчханова Л. Б.
4. Наурбиева Х. Б.
5. Гасаева А. Н.
6. Местоева З. Д.
7. Зязикова Л. В.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. П. ПЛИЕВО»**

**Приказ №**

***«О введении родительского контроля и от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***мониторинга за организацией горячего питания детей»***

В соответствии с Федеральным законом» от 01.03.2020 № 47 –ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12 2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в общеобразовательных организациях, и на основании письма Министерства образования и науки РИ о методических рекомендациях по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях

**ПРИКАЗЫВАЮ**:

1.Заместителю директора по ВР Ведзижева Л. М.:

1.1. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в ГБОУ «СОШ № 1 с. п. Плиево» в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2. Разработать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в столовую школы.

1.3. Включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей, следующие критерии качества:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой - состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- наличие лабораторно-инструментальных исследования.

1.4. Обеспечить проведение мониторинга горячего питания, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

- количество обучающихся всего

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, буфеты раздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям, настоящих рекомендаций;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

1.Заместителю директора по ВР Ведзижевой Л. М.:

* 1. Организовать и провести родительский контроль за организацией горячего питания детей 1-4 классов в ГБОУ «СОШ № 1 с. п. Плиево» в соответствии с приложением 2 (МР 2.4.0180-20).
  2. В месяц один раз проводить анкетирование обучающихся и родителей

1-4 классов в соответствии с приложением № 1 (МР 2.4 0180-20);

Классным руководителям предоставлять обобщенный анализ проведения анкетирования обучающихся и родителей, а также результаты родительского контроля по форме отчетности в соответствии с приложением 2 (МР 2.4.0180-20).ответственному за горячее питание гардановой Л. И. до 10 числа последующего месяца за отчетным ответственному за горячее питание в школе

* 1. Результаты анкетирования, а также результаты родительского контроля по организации горячего питания опубликовать на официальном сайте школы
  2. Обсуждать итоги проверок и мониторинг результатов родительского контроля за организацией горячего питания детей на общешкольных родительских собраниях, совещаниях, педагогических советах, а также опубликовать информацию по результатам проверок на официальном сайте школы.

2. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Горчханов А. Х./

С приказом ознакомлены:

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. П. ПЛИЕВО»**

**Приказ №**

**от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_ года**

***«О создании бракеражной комиссии»***

В соответствии со статьями 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» , 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правила и нормативов СанПиН 2.4.5.240908 эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и в целях контроля за качеством готовой продукции и улучшения организации питания обучающихся в 2020/2021 учебном году и охраны их здоровья,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положениео бракеражной комиссии в школе.

2. Создать с 01 сентября 2020 года бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – Ведзижева Л. М. – заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

Гарданова Л. И. – зам. дир. по НК, ответственная за горячее питание в школе.

Горчханова Л. Б.— социальный педагог.

Наурбиева Х. Б. – медработник

3. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневную оценку качества готовой пищи по органолептическим показателям (путем снятия проб из емкостей, в которых готовится пища), контролировать вес порционных блюд и их соответствие выходу блюда по меню-раскладке.

4. Членам комиссии ежедневно заносить результат бракеража в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить ответственную за горячее питание Гарданову Лиду Ибрагимовну

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Горчханов А. Х./

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. П. ПЛИЕВО»**

**ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО**

**педагогическим советом и введено в действие**

**протокол № 5 приказ № 102 от 27.02. 2021 г.**

**от «27» февраля 2021 г. Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_Горчханов А. Х.**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии в школе**

***1. Общее положение***

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

***2. Основные задачи***

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

***3. Содержание и формы работы***

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

***4.Управление и структура.***

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации школы

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с Признаками доброкачественности основных продуктов, используемых в питании. (Приложение).

***5. Документация бракеражной комиссии***

5.1**.** Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

***6. Методика органолептической оценки пищи***

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

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

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.4. 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.

1. ***Органолептическая оценка первых блюд.***

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

1. ***Органолептическая оценка вторых блюд.***

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8.8. 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.

***9. Критерии оценки качества блюд***

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

***Оценка «удовлетворительно»*** – изменения в технологии приготовления привели в 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.

***Оценка «неудовлетворительно» (брак)*** – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

**Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-2008**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Дефекты** | **Снижение оценки** (баллы) |
| Внешний вид | Несоответствие нарезки одного компонента в блюде | 0,5 |
|  | Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе. |  |
|  | Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток |  |
|  | Наличие пленки на поверхности киселей |  |
|  | Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью | 1,0 |
|  | Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд |  |
|  | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий |  |
|  | Нарушена целостность панировки |  |
|  | Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках |  |
|  | Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде) |  |
|  | Несоответствие формы блюда |  |
|  | Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов |  |
|  | Масса плохо взбита |  |
|  | Наличие пленки на поверхности соусов |  |
|  | Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью | 2,0 |
|  | Вытекание фарша |  |
|  | Не держат форму яблоки печеные |  |
|  | Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов. |  |
|  | Наличие костей, голов, костных пластинок в супах | 3,0 |
|  | Вспенивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация |  |
|  | Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения) |  |
| Цвет | Незначительно отличающийся от характерного | 0,5 |
|  | Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия) | 1,0 |
|  | Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов | 2,0 |
| Запах | Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний | 1,5 |
|  | Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира | 3,0 |
| Консистенция | Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах | 0,5 |
|  | Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах | 1,0 |
|  | Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках | 1,5 |
|  | Сухая в бутербродах | 2,0 |
|  | Недоваренные или переваренные компоненты |  |
|  | Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах) |  |
|  | Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах) |  |
|  | Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях |  |
|  | Крошливая: в мясных рубленных и запеченных блюдах и изделий из творога и овощей |  |
|  | Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы |  |
|  | Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках | 3,0 |
| Вкус | Слабовыраженный | 1,0 |
|  | Слегка пересоленый | 2,0 |
|  | Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый | 3,0 |

**Расчет оценки качества продукции**

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. В примечании журнала указываются факты запрещения к реализации готовой продукции Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

***Приложение***

**Признаки доброкачественности основных продуктов,** **используемых в питании.**

*Мясо* Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

*Колбасные изделия* Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

*Рыба* У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара). *Молоко и молочные продукты*

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В образовательных организациях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в образовательных организациях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для учащихся не употребляется даже в случае его перетопки.

*Яйца* В образовательных организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

***Приложение №2***

к приказу о создании родительского контроля

**План работы комиссии по родительскому контролю**

**за организацией питания** **обучающихся в ГБОУ «СОШ № 1 с. п. Плиево  
на 2020-2021 учебный год.**

***Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, повышение культуры питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Сроки*** | ***Мероприятия*** | ***Ответственные*** |
|  | Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |  |
| Август  4 неделя | Издание приказов, Положений по организации питания школьников | Директор |
| В течение года | Работа комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в школе. | Зам. дир. по ВР, Члены род. контроля |
| сентябрь | Распределение обязанностей членов родительского контроля по питанию.  Рассмотрение плана работы членов родительского контроля по питанию.  Утверждение графика контроля. | Члены родительского контроля |
| Ежедневно | Осуществление контроля и оформление документации. | Ответственные за организацию питания, Члены род. контроля |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока | Ответственные за организацию питания, Члены род. контроля |
| 1 раз в месяц | Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания) | Члены родительского контроля |
| 1 раз в месяц | Контроль за проведением анкетирования учащихся, привитием гигиенических навыков питания, культурой приема пищи, разъяснительной работы с учащимися и их законными представителями о необходимости полноценного горячего питания | Члены родительского контроля |
| 1 раз в месяц | Анкетирование обучающихся и родителей, анализ информаций отзывов и предложений учащихся о качестве питания в учреждении. | Гарданова Л. И.,  кл. руководители |
| сентябрь  (1 неделя) | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Члены родительского контроля |
| сентябрь  (1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Члены родительского контроля |
| [Хочу такой сайт](https://сайтобразования.рф/)1 раз в квартал | Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток. | Члены родительского контроля |
| сентябрь  (1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. | Члены родительского контроля |
| сентябрь  (1 неделя) | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены родительского контроля |
| сентябрь  (1 неделя) | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. | Члены родительского контроля |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.). | Члены родительского контроля |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы школьной столовой. | Члены род. контроля |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Члены родительского контроля |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | Члены родительского контроля |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Члены родительского контроля |
| По мере необходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг по горячему питанию. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. | Члены родительского контроля |
| Ежедневно. | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в четверть. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Члены родительского контроля |
| В течение года | Проведение работы по привитию учащимся гигиенических навыков питания, сортировка стола, культуре приема пищи, навыков здорового образа жизни | Члены родительского контроля |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). | Члены родительского контроля |
| 1 раз в неделю. | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». | Члены родительского контроля |
| ***Методическое обеспечение*** | | |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания. | Члены родительского контроля |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | Члены родительского контроля |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. | Члены родительского контроля |
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах | Члены родительского контроля |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). | Члены родительского контроля |
| По  необходимости | Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала, объекта питания (эстетическое оформление зала столовой) | Члены родительского контроля |
| По  необходимости | Замена устаревшего оборудования. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения). | Члены родительского контроля |
| По  необходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | Члены родительского контроля |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** | | |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Члены родительского контроля |
| Декабрь  Апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе. | Члены родительского контроля |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Члены родительского контроля |
| В течение года | Проведение инструктивных совещаний с классными руководителями по организации питания учащихся. | Ведзижева Л. М., Гарданова Л. И. |
| Ежемесячно | Размещение информации об организации питания на сайте школы | Гарданова Л. И., Котиева Л. М. |