

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ «БЭШИ»
Б.Н. Лобанков
Приказ № 11 от «10» сентября 2021 г.

Положение о комиссии контроля организации горячего питания

1. Общее положение.

1.1. Комиссия контроля организации горячего питания в Государственном бюджетном образовательном учреждении «Багдаринская эвенкийская школа-интернат среднего общего образования» создается из числа участников образовательного процесса (родителей, педагогов, обучающихся) членов родительского комитета в целях контроля качества горячего питания образовательной организации.

2. Содержание деятельности комиссии

2.1. Комиссия контроля организации горячего питания анализирует выполнение приказов, распоряжений директора образовательной организации в части длительности перемен для приема пищи, предоставления горячего питания, проверяет качество дежурства по столовой педагогических работников и учащихся.

2.2. Комиссия контролирует организацию горячего питания путём наблюдения за разнообразием меню; за организацией питания учащихся (соблюдение графика питания, сервировка стола, гигиена приёма пищи, дежурство учащихся, педагогических работников, членов администрации); визуальный осмотр обеденного зала, его санитарно-гигиеническое состояние; соответствие меню примерному 10-дневному меню; анкетирование учащихся устный опрос; органолептическая оценка блюд, согласно Правилам проверки (Приложение 1);

По результатам работы комиссии ведется запись в журнале, который доводится до сведения администрации.

2.3. Вправе осуществлять контроль процесса приготовления пищи.

2.4. Рекомендации комиссии являются основой для принятия решения, исправления недостатков, их выполнение может быть проконтролировано при повторной проверке.

2.5. Готовит предложения по улучшению качества предоставления услуги горячего питания и представляет их руководителю ГБОУ «БЭШИ».

2.6. Заседание комиссии проводится не реже 1 раза в полугодие.

3. Права и обязанности комиссии.

3.1 Члены Комиссии контроля организации горячего питания имеют право:

Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания.

Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательной организации.

Ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в образовательной организации.

3.2 Члены Комиссии контроля организации горячего питания обязаны:

Ставить в известность администрацию образовательной организации о любых нарушениях в питании учащихся.

Проводить заседания Комиссии контроля организации горячего питания не реже одного раза в полугодие.

3.1. Комиссия работает по плану.

3.2. Члены комиссии вправе участвовать в заседаниях Управляющего совета, педагогического совета с правом совещательного голоса при обсуждении вопросов, отнесенных к компетенции комиссии.

3.3. Члены комиссии несут ответственность:

- за соблюдение норм действующего законодательства при выполнении любых действий, связанных с компетенцией комиссии.

4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

4.1. Комиссия контроля организации горячего питания учащихся избирает из своего состава председателя и секретаря.

4.2. Контроль осуществляется комиссией по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц. Результаты контроля обсуждаются на заседаниях.

4.3. Решения принимаются большинством голосов при наличии на заседании менее двух третей ее членов.

4.4. Председатель комиссии в случае несогласия с решением комиссии приостанавливает выполнение ее решения и в трехдневный срок выносит рассмотрение вопроса на заседание Управляющего совета образовательной организации.

5. Документация комиссии контроля организации горячего питания.

5.1. Комиссия ведет журнал контроля, в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации).

5.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

Правила проверки качества пищи родителями

1. Оценку блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава родительского комитета. Оценка качества продукции заносится в журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи комиссия обязана незамедлительно уведомить директора школы любым удобным способом. Хранится журнал у заведующего столовой.
2. Методика органолептической оценки пищи
 - 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
 - 2.2. 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.
 - 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
 - 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить 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 так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
 - 2.5. При оценки внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
 - 2.6. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
 - 2.7. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
 - 2.8. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннему 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 сметанной, то в начале его пробуют без сметаны.
 - 2.9. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.
 - 2.10. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
 - 2.11. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
 - 2.12. 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 присутствии в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
 - 2.13. 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.
 - 2.14. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и

картофеля, на консистенции 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.

2.15. 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. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3. Критерии оценки качества блюд

3.1. 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. Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. 3.3. 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.