|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  С педагогическим советом ОУ  Протокол № 1 от 30.08.2018г.  Секретарь \_\_\_\_\_\_\_\_Берсенева Е.И. | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Директор МКОУ «Басмановская СОШ»  Гомзикова Ю.В. |

**Положение**

**об общественной комиссии за организацией**

**и качеством питания обучающихся**

**МКОУ «Басмановская средняя общеобразовательная школа »**

**1. Общие положения**

1.1.Положение об общественной комиссии за организацией и качеством питания учащихся МКОУ «Басмановская СОШ» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, с учетом мнения совета учащихся, родительского комитета, и утверждается приказом директора школы.

1.3. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее – комиссия), создается для решения вопросов своевременного и качественного питания учащихся в МКОУ «Басмановская СОШ» (далее – школа).

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Свердловской области, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами школы.

1.5. Текст настоящего Положения размещается на официальном сайте Школы в сети «Интернет».

**2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами комиссии являются:

2.1.1 определение контингента учащихся, имеющих право на получение бесплатного или льготного питания. Решение принимается на основании поданных документов;

2.1.2 осуществление контроля за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции, в том числе - за выполнением режима питания учащихся, соблюдением санитарных норм и правил.

**3. Функции комиссии**

3.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.

3.2. Определяет контингент учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.

3.3. Формирует основной и резервный списки учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, и направляет их на утверждение.

3.4. Осуществляет контроль:

3.4.1 за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание учащихся;

3.4.2 за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

3.4.3за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

3.4.4 за качеством готовой продукции;

3.4.5 за санитарным состоянием пищеблока;

3.4.6 за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

3.4.7 за организацией приема пищи учащимися;

3.4.8 за соблюдением графика работы столовой .

3.5. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения. Соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

3.6. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.

3.7. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся, родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.8.Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

3.9. Проводит анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников школы по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения администрации школы и предприятия питания;

3.10. Члены комиссии ежедневно проводят бракераж сырой и готовой продукции, следят за чистотой и порядком в столовой.

**4. Права участников комиссии**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. изучать документацию, относящуюся к предмету контроля;

4.2. заслушивать на своих заседаниях повара, медицинского работника школы по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся, по соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.3. знакомиться с жалобами или предложениями родителей (законных представителей), содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения;

**5. Организационные методы и виды контроля**

5.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

5.1.1 изучение документации;

5.1.2 обследование объекта;

5.1.3 наблюдение за организацией производственного процесса и процесса организации питания;

5.1.4 беседа с персоналом;

5.2. Контроль осуществляется в виде: плановых проверок (по плану-графику). Плановые проверки проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в школе проверок и доводится до членов комиссии в начале учебного года.

**6. Организация деятельности комиссии.**

6.1. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

6.2. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности, педагогического коллектива, медицинских работников. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

6.3. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом,  согласованным с администрацией школы. Комиссия проводится один раз в четверть.

6.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

6.5. Решения комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов комиссии и оформляются протоколом.

6.6. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

**7.Ответственность**

7.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

7.2. Члены комиссии, занимающиеся контролем за организацией и качеством питания в школе, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах.

**8. Делопроизводство**

8.1. Необходимая документация, касающаяся работы комиссии (копия приказа о создании комиссии, протоколы заседаний, план-график, акты проверок, анализ деятельности по итогам года) находится у председателя комиссии.

**9.Заключительные положения**

9.1.Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2018 г.

9.2.Настоящее Положение размещается  для ознакомления на сайт Школы  и на информационный стенд.

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  С педагогическим советом ОУ  Протокол № 1 от 30.08 2018г.  Секретарь \_\_\_\_\_\_\_\_Берсенева Е.И. | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Директор МКОУ «Басмановская СОШ»  Гомзикова Ю.В. |

**Положение**

**о бракеражной комиссии**

**МКОУ «Басмановская средняя общеобразовательная школа»**

**I. Общее положение**

1.1. Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Басмановская средняя общеобразовательная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. *Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора школы.*

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.  Комиссия  состоит  из трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и ответственного за организацию питания в школе.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и  др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, повар. Ответственность за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт ответственный за организацию питания в школе.

**2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

2.1.1 предотвращение пищевых отравлений;

2.1.2 предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

2.1.3 контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

2.1.4 расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

**3. Методика органолептической оценки пищи**

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

3.2.  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.

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

3.4. 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.

**4.  Органолептическая оценка первых блюд.**

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

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

**5. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

**ОСНОВАНИЕ:** Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ** от 23 июля 2008 г. N 45 СанПиН2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся».

**6.  Критерии оценки качества блюд**

6.1.Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

6.1.1 *«Отлично»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

6.1.2 *«Хорошо»* - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

6.1.3 *«Удовлетворительно»* - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

6.1.4 *«Неудовлетворительно»* - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.3. Оценка *"удовлетворительно"* и *"неудовлетворительно",* данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 2 - 3 порции каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

**7. Документация бракеражной комиссии**

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой  продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

7.2. Хранится бракеражный журнал у повара. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

**8.Заключительные положения**

8.1.Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2018 г.

8.2.Настоящее Положение размещается  для ознакомления на сайт Школы  и на информационный стенд.