

ПРИКАЗ

30.08.2024

№111/1

с.Залесово

**О группе общественного контроля и качества питания обучающихся
МБОУ Залесовская СОШ №1**

В соответствии с протоколом поручений, данных по итогам расширенного заседания Общественной женской палаты при Губернаторе Алтайского края, в целях осуществления заседания Общественной женской палаты при Губернаторе Алтайского края, в целях осуществления общественного контроля организации и качества питания обучающихся, методическими рекомендациями МР 2.4.0180 -20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденное руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить состав группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся на 2024/2025 (приложение №1).
2. Утвердить план работы группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся на 2024/2025 учебный год (приложение №2).
3. Утвердить методику органолептической оценки пищи (приложение №3).
4. Назначить ответственным лицом по организации работы группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся Чернову С.Н.
5. Черновой С.Н. довести данный приказ до классных руководителей, работников столовой.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о.директора



А.С.Красова

Состав группы общественного контроля
организации и качества питания детей на 2024/2025 учебный год



№ п/п	ФИО	Должность
1.	Чернова Светлана Николаевна	член бракеражной комиссии
2.	Сидорова Ольга Ивановна	член бракеражной комиссии
3.	Бердникова Елена Геннадьевна	член бракеражной комиссии
4.	Демина Оксана Владимировна	член бракеражной комиссии
5.	Пластеева Хабиба Анзоровна	член родительского контроля 1а класс
6.	Овчинникова Анастасия Федоровна	член родительского контроля 1а класс
7.	Скрипова Ольга Владимировна	член родительского контроля 1б класс
8.	Грошева Ирина Игоревна	член родительского контроля 1б класс
9.	Голышева Елена Олеговна	член родительского контроля 1в класс
10.	Подмазова Надежда Алексеевна	член родительского контроля 1в класс
11.	Казеева Анна Александровна	член родительского контроля 2а класс
12.	Шмырина Татьяна Сергеевна	член родительского контроля 2а класс
13.	Алексеева Татьяна Александровна	член родительского контроля 2б класс
14.	Чекмарева Татьяна Павловна	член родительского контроля 2б класс
15.	Сиврикова Оксана Юрьевна	член родительского контроля 3а класс
16.	Дряхлова Анастасия Игоревна	член родительского контроля 3а класс
17.	Овчинникова Анастасия Федоровна	член родительского контроля 3б класс
18.	Филаткова Олеся Валерьевна	член родительского контроля 3б класс
19.	Скворцова Ксения Вячеславовна	член родительского контроля 3в класс
20.	Карлина Анна Юрьевна	член родительского контроля 3в класс
21.	Бенда Наталья Ивановна	член родительского контроля 4а класс
22.	Поткина Надежда Анатольевна	член родительского контроля 4а класс
23.	Соломатова Анастасия Евгеньевна	член родительского контроля 4б класс
24.	Плотникова Екатерина Алексеевна	член родительского контроля 4б класс
25.	Казеева Анна Алесандровна	член родительского контроля 4в класс
26.	Сарычева Елена Васильевна	член родительского контроля 4в класс
27.	Куликова Татьяна Олеговна	член родительского контроля 5а класс
28.	Бенда Ольга Дмитриевна	член родительского контроля 5а класс
29.	Кунц Елена Витальевна	член родительского контроля 5б класс
30.	Осокина Лариса Анатольевна	член родительского контроля 5б класс
31.	Зорина Анастасия Николаевна	член родительского контроля 5в класс
32.	Шампурова Елена Александровна	член родительского контроля 5в класс
33.	Сергеева Маргарита Александровна	член родительского контроля 6а класс
34.	Бахарева Анастасия Юрьевна	член родительского контроля 6а класс
35.	Белаш Ольга Викторовна	член родительского контроля 6б класс
36.	Чепкасова Анастасия Сергеевна	член родительского контроля 6б класс
37.	Кравченко Татьяна Юрьевна	член родительского контроля 6в класс
38.	Баканина Елена Сергеевна	член родительского контроля 6в класс
39.	Князева Ирина Витальевна	член родительского контроля 7а класс
40.	Голышева Елена Олеговна	член родительского контроля 7а класс
41.	Рехтина Татьяна Александровна	член родительского контроля 7б класс
42.	Беркутов Алексей Сергеевич	член родительского контроля 7б класс
43.	Кечайкина Дарья Сергеевна	член родительского контроля 7в класс
44.	Продченко Наташа Леонидовна	член родительского контроля 7в класс

Приложение №2
к приказу от 30.08.2024 №111/1
Утверждаю
И.о. директора МБОУ ЗСОШ №1
А.С. Красова



План работы группы общественного контроля
организации и качества питания обучающихся
на 2024/2025 учебный год

№	Мероприятия	Дата проведения	Ответственные
1.	Контроль обеспечения льготным питанием обучающимся из малообеспеченных семей, многодетных семей, ТЖС, детей ОВЗ, СВО	Ежедневно	Чернова С.Н. Классные руководители
2.	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
3.	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Контроль качества приготовленных блюд	12.09.2024	1а класс Овчинникова Анастасия Федоровна Пластеева Хабиба Анзоровна
4.	Контроль санитарно-технического состояния обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды. Контроль качества приготовленных блюд	24.09.2024	1 б класс Скрипова Ольга Владимировна Грошева Ирина Игоревна
5.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд.	02.10.2024	1 в класс Подмазова Надежда Алексеевна Голышева Елена Олеговна
6.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников. Контроль качества приготовленных блюд	15.10.2024	2 а кл Казеева Анна Александровна Шмырина Татьяна Сергеевна
7.	Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд	24.10.2024	2б класс Алексеева Татьяна Александровна, Чекмарева Татьяна Павловна
8.	Контроль за удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд. Контроль качества приготовленных блюд	06.11.2024	3а класс Дряклова Анастасия Игоревна Сиврикова Оксана Юрьевна
9.	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Контроль качества приготовленных блюд	18.11.2024	3 б класс Филаткова Олеся Валерьевна Овчинникова Анастасия Федоровна
10.	Контроль санитарно-технического состояния обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды. Контроль качества приготовленных блюд	28.11.2024	3в класс Скворцова Ксения Вячеславовна Карлина Анна Юрьевна
11.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд.	10.12.2024	4а класс Бенда Наталья Ивановна Поткина Надежда Анатольевна
12.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников. Контроль качества приготовленных блюд	23.12.2024	4б класс Соломатова Анастасия Евгеньевна Плотникова Екатерина

			Алексеевна
13.	Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд	14.01.2025	4в класс Казеева Анна Алесандровна Сарычева Татьяна Васильевна
14.	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Контроль качества приготовленных блюд	24.01.2025	5а класс Бенда Ольга Дмитриевна Куликова Татьяна Олеговна
15.	Контроль санитарно- технического состояния обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды. Контроль качества приготовленных блюд	03.02.2025	5 б класс Кунц Елена Витальевна Осокина Лариса Анатольевна
16.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд.	13.02.2025	5в класс Зорина Анастасия Николаевна Шампурова Елена Александровна
17.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников. Контроль качества приготовленных блюд	25.02.2025	6а класс Бахарева Анастасия Юрьевна Сергеева Маргарита Александровна
18.	Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд	11.03.2025	6б класс Чепкасова Анастасия Сергеевна Белаш Ольга Викторовна
19.	Контроль за удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд (в форме анкетирования обучающихся и законных представителей). Контроль качества приготовленных блюд	21.03.2025	6в класс Баканина Елена Сергеевна Кравченко Татьяна Юрьевна
20.	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Контроль качества приготовленных блюд	09.04.2025	7а класс Князева Ирина Витальевна Голышева Елена Олеговна
21.	Контроль санитарно- технического состояния обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды. Контроль качества приготовленных блюд	22.04.2025	7б класс Рехтина Татьяна Александровна Беркутов Алексей Сергеевич
22.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Контроль качества приготовленных блюд.	07.05.2025	7 в класс Бахарева Елена Евгеньевна Плотникова Екатерина Алексеевна
23.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника. Контроль качества приготовленных блюд	22.05.2025	7 в класс Кечайкина Дарья Сергеевна Продченко Наташа Леонидовна



Утверждаю

И.О. директора МБОУ ЗСОШ №1
А.С. Красова

Методика органолептической оценки пищи.

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

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

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

3.4. Макароны 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).