

Принято
на педагогическом совете школы
Протокол № 11 от 29.08.13 г.



«Утверждаю»
Директор МОАУ «СОШ № 1
имени В.И. Басманова»
Побежимова Ю.В.
Побежимова Ю.В.
Приказ № 99 от 29.08.2013 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в муниципальном общеобразовательном автономном
учреждении города Бузулука
«Средняя общеобразовательная школа № 1
имени Героя Советского Союза Басманова Владимира Ивановича»

1. Общие положения.

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в школе для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на основании решения органа самоуправления на каждый учебный год.

1.3. В состав комиссии могут входить представители: администрации школы, педагогического коллектива, медицинских работников, родительского комитета, профсоюзного комитета.

Члены комиссии из своего состава выбирают актив: председателя, заместителя председателя, секретаря.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, Оренбургской области и г.Бузулука, приказами и распоряжениями органов управления образования. Уставом и локальными актами школы, Муниципальным контрактом, заключенным между школой и предприятием питания.

2. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

2.1. Осуществляет контроль выполнения условий контракта, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся школы.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

2.3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на получение

бесплатного (льготного) питания.

2.4. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное (льготное) питание, и направляет их на утверждение директору школы.

2.5. Осуществляет контроль:

- ✓ организации школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований к размещению, объемно-планировочному и конструктивному решению объекта питания;
- ✓ состояния производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования;
- ✓ качества поступающего продовольственного сырья (входной контроль);
- ✓ выполнения графика поставок продукции и готовой продукции, сроков их хранения и использования;
- ✓ целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- ✓ соответствия рационов питания согласно утвержденному меню;
- ✓ соблюдения графика работы школьной столовой, а также графика дежурства педагогического состава школы в столовой, учителей и учащихся по школе.

3. Функции комиссии по контролю за качеством питания

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

3.2. 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.

3.3. При проверке пюреобразных 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.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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 недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. 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. 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.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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