



Департамент образования Мэрии г. Грозного  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 47» г. Грозного  
(МБОУ «СОШ № 47» г. Грозного)**

Совьлжа-Г1алин Мэрин дешаран Департамент  
Совьлжа-Г1алин муниципални бюджетни йукъардешаран хьукмат  
Совьлжа-Г1алин «Йуккъера йукъардешаран школа № 47»  
(Совьлжа-Г1алин МБЙХЪ «ЙЙШ № 47»)

**П Р И К А З**

21.08.2023г.

№ 125/03-03

г. Грозный

**Об организации родительского контроля качества питания**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «СОШ № 47» г. Грозного,  
п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» заместителя по ВР Шемилеву А.В.
2. Заместителю по ВР Шемилевой А.В.:
  - провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 06.09.2023г.
  - ознакомить родителей с Положением о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся и Правилами бракеража пицци родителями;
  - создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Утвердить:
  - 3.1. Состав комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2022-2023 учебный год (Приложение 1);
  - 3.2. План-задание для Комиссии (Приложение 2);
  - 3.3. Правила бракеража (Приложение 3);
  - 3.4. Форму бракеражного журнала (Приложение 4).
  - 3.5. Акт проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 47» г. Грозного.
4. Ответственность за исполнение приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Гойтемиров С.А.

**Состав комиссии контроля родителей на 2023-2024 учебный год**

1. Дутаева Индира

2. Юсупова Сацита

3. Касумова Лейла

**План-задание**  
**для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном**  
**зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

## **Правила бракеража пищи родителями**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «СОШ № 47» города Грозного (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. 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.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся 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 присутствия в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 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.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.
- 4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### **5. Критерии оценки качества блюд**

- 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.
- Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду 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 (недосолён, не доведён до нужного цвета).
- Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, 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.
- 5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
- 5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.5. 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 – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Форма бракеражного журнала

Департамент образования Мэрии г. Грозного  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №47» г. Грозного  
(МБОУ «СОШ №47» г. Грозного)

Соблжа-Галин Мэрин дешаран департамент  
«Централни юкьардешаран школа №47»  
Соблжа-Галин муниципални юкьардешаран учреждени

**ЖУРНАЛ**  
**посещения родителями столовой**  
**с целью осуществления контроля качества питания обучающихся**

*Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №47» г. Грозного*

Дата	Ф.И.О. проверяющего	Прием пищи	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	Подпись	Решение руководителя организации по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6

АКТ № \_\_\_\_\_

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой  
МБОУ «СОШ №47» г. Грозного

От « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Комиссия в составе:

- 1.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню \_\_\_\_\_
2. Качество горячей продукции \_\_\_\_\_
3. Санитарное состояние зала столовой \_\_\_\_\_
4. Организация приема пищи учащимися \_\_\_\_\_
5. Соблюдение графика работы столовой \_\_\_\_\_
6. Внешний вид сотрудников \_\_\_\_\_
7. Наличие меню (есть/нет) \_\_\_\_\_
8. Наличие меню – дня перспективному меню \_\_\_\_\_
9. причина несоответствия \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

---

---

---