Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O="Федеральное казначейство", CN="Федеральное казначейство"
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 21 Сентябрь 2026 г. 9:31:22

Положение о родительском контроле за организацией горячего питания Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №9

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся МАОУ СОШ №61 разработано на основании: Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; -Методических рекомендаций МР 2.4.01 80-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 года.

1.2. Родительский контроль организации и качества питания проводится;

- в целях улучшения организации питания;

- проведения мониторинга результатов родительского контроля;

-формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в МАОУ СОШ № 9.

1.3 Деятельность родителей по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ № 9 основывается на принципах добровольности участия в работе, гласности проводимых мероприятий.

2.Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

2.1.Родительский контроль за организацией горячего питания осуществляют представители родительской общественности 1-11 классов в течение учебного года.

2.2.Организация родительского контроля может осуществляться при личном присутствии родителей (законных представителей) обучающихся в период принятия пищи обучающимися МАОУ СОШ № 9, а также в форме анкетирования родителей и обучающихся.

2.3 График родительского контроля на определенный учебный период размещается на сайте МАОУ СОШ № 9 в разделе «Горячее питание», а также доводится классными руководителями до сведения родителей (законных представителей).

2.4. Родители (законные представители) обучающихся МАОУ СОШ № 9, желающие принять участие в контроле за качеством горячего питания обучающихся, информируют классного руководителя. Рекомендуемое количество родителей от каждого класса, которые могут принять участие в осуществлении контроля в определенный день – не более двух человек.

2.5. Представители родительской общественности приходят в школу за 10 минут до времени питания класса, в котором обучаются их дети, проходят процедуру паспортного контроля с обозначением цели визита.

2.6 Родители (законные представители) обучающихся с признаками ОРВИ к участию в контроле за организацией горячего питания не допускаются.

2.7.При посещении посещением обеденного зала обязательно мытье рук.

2.8.При осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания родителей (законных представителей) сопровождает сотрудник, ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ № 9, назначенный приказом директора, либо представитель бракеражной комиссии, либо директор школы.

2.9.При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МАОУ СОШ № 9:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

-бракераж готовой продукции;

-санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

-условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

-наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

-объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

-вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

-информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.10.После осуществления контроля за организацией питания родители (законные представители) обучающихся заполняют соответствующий Акт (Приложение 1).

2.11 Итоги проведения контроля за организацией питания обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МАОУ СОШ № 9, оператора питания.

Акт

о результатах проверки организации и качества питания
обучающихся МАОУ СОШ № 9
в рамках родительского контроля

от _____ /_____ учебный год

В соответствии с планом родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ СОШ №9 представитель(и) родительской общественности

_____
_____
_____

в присутствии представителя от МАОУ СОШ № 9

_____,

представителя от питающей организации _____

_____

провели проверку качества питания обучающихся МАОУ СОШ № 9 в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Показатели проверки	Оценка показателя по шкале от 1 до 5	Примечание
Санитарное состояние обеденного зала (в том числе мебели для принятия пищи)		
Внешний вид работников столовой (опрятность, наличие форменной одежды)		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		
Наличие жидкого мыла		
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока		
Наличие и использование электрополотенец		
Наличие посуды, ее соответствие санитарным нормам, салфеток на обеденных столах		
Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)		
Наличие всех блюд, обозначенных в ежедневном меню		
Наличие контрольного блюда		
	Экспертиза вкусовых качеств блюд:	

Предложения, пожелания:

_____

_____

_____

Подписи представителей родительской общественности:

_____ (_____)

_____ (_____)

Подпись представителя МАОУ СОШ № 9

_____ (_____

Органолептическая эксперизa

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. 2. **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, 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.

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. 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.

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 несоответствие 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.