

Принято

Утверждено

Педагогическим советом

Протокол № 5

от 30.08.2017 г.

Директор МБОУ «СОШ № 16»
г. Новочебоксарск
Чувашской Республики

И.А.Пайков

(приказ от 30.08.2017 № 105/4)



ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу комиссии (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МБОУ «СОШ № 16» г.Новочебоксарск Чувашской Республики и другими нормативно-правовыми актами, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля общеобразовательного учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи Комиссии входит:

- 1) Контроль за качеством доставляемых продуктов питания.
- 2) Контроль и качество приготовления блюд.
- 3) Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательном учреждении.

1.6. Состав комиссии. сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии – 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее чем 3-ех человек. В состав Комиссии могут входить:

- 1) Представитель администрации (директор школы или заместитель директора школы) – председатель Комиссии.
- 2) Медицинский работник.
- 3) Педагогические работники.
- 4) Заведующий производством, повара.
- 5) Член профсоюзного комитета школы.
- 6) Представители родительской общественности.

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники организации и приглашенные специалисты.

1.8. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.9. Администрация школы вправе учитывать деятельность членов Комиссии при установлении поощрения работников.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

2.1. К основным функциям Комиссии относятся:

- 1) Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 2) Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (приложение № 1).
- 3) Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.
- 4) Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей .
- 5) Проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.
- 6) Контроль организации работы на пищеблоке.
- 7) Отслеживание за правильностью составления ежедневного меню.
- 8) Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 9) Осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- 10) Отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (приложение № 2).
- 11) Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- 1) Сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 2) Условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений.
- 3) Рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню.
- 4) Наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке.
- 5) Ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню.
- 6) Соответствие приготовления блюда технологической карте.
- 7) Помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя ежедневные журналы.
- 8) Осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой.
- 9) Визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока.
- 10) Осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.
- 11) Ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи.
- 12) Соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.
- 13) Ежедневную гигиену приема пищи.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- 1) Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания.
- 2) Показатели качества и безопасности продуктов.

- 2) Показатели качества и безопасности продуктов.
- 3) Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой.
- 4) Поточность приготовления продуктов питания.
- 5) Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой.
- 6) Условия и сроки хранения продуктов.
- 7) Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне).
- 8) Соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции.
- 9) Исправность холодильного, технологического оборудования.
- 10) Личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками пищеблока.
- 11) Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых и внеплановых проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательного учреждения перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно (целиком) в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся.

2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на производственных совещаниях, собраниях, заседаниях родительских комитетов.

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть указаны дата, сезон, возрастная группа обучающихся, наименование блюда, номер по СР, выход порций, пищевые вещества, энергетическая ценность блюда, витамины и минеральные вещества. Меню утверждается руководителем организации общественного питания и согласовывается с директором школы.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, которые имеют более отчетливо выраженный запах и вкус. Сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании с участием заведующего производством. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и иной ответственности.

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости котла или кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций

- распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 3.16. Основными формами работы Комиссии являются:
- 1) Совещания, которые проводятся один раз в квартал;
 - 2) Контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.
- 3.17. По результатам своей контрольной деятельности Комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания обучающихся. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
- 3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде внеплановых проверок с целью установления фактов и проверки сведений от нарушениях.
- 3.19. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:
- 1) Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
 - 2) Предотвращение пищевых отравлений.
 - 3) Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
 - 4) Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
 - 5) Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
 - 6) Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
 - 7) Контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов.
 - 8) Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов.
 - 9) Ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
 - 10) Контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций.
 - 11) Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.
 - 12) Контроль за соблюдением питьевого режима.
 - 13) Контроль за закладкой основных продуктов питания.
 - 14) Контроль за отбором суточной пробы.
- 3.20. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре школы, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания обучающихся.
- 3.21. Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанность, ответственность комиссии:

- 4.1. Комиссия имеет право:

- 1) Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе.
- 2) Контролировать выполнение принятых решений.
- 3) Направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

4) Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов.

5) Давать рекомендации, направленные на улучшение питания обучающихся.

4.2. Комиссия обязана:

1) Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2) Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

3) Контролировать организацию работы на пищеблоке.

4) Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5) Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

6) Следить за правильностью составления меню.

7) Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

8) Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.

9) Проводить органолептическую оценку готовой пищи.

10) Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. Комиссия несет ответственность:

1) За выполнение закрепленных за ней полномочий.

2) За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3) За достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и журналы:

1) Гигиенический журнал (сотрудники).

2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3) Журнал учета посещаемости детей.

4) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

6) Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).

7) Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке.

8) Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

9) Ведомость контроля за рационом питания обучающихся.

10) 5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Организация родительского контроля за организацией питания обучающихся

6.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 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;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 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.

6.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение №3) и (или) участия в работе общешкольной комиссии (приложение №4).

6.3. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

7.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

Приложение № 1.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

Приложение № 2

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в питании

Мясо

Свежее мясо имеет красный цвет, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет. Костный мозг заполняет всю трубчатую часть кости, не отстает от краев. На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса ароматный, мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную поверхность, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцем остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый цвет, у говядины может быть светло-желтым. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная; образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого или охлажденного мяса можно определить с помощью подогретого стального ножа, который следует ввести и толщю мяса и затем установить характер запаха мясного сока, оставшегося на ноже.

Свежесть мяса определяется также пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная, цвет сала белый. Запах и вкус изделий приятные, специфические для каждого сорта, без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета. Глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей; при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит; мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные, ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого или грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу не разрешается.

Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, можно использовать пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке).

Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко имеет белый цвет со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо-синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию, без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, вкус и запах свежего продукта, кислотность небольшая.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет, равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. При наличии на поверхности масла желтого слоя, представляющего собой продукты окисления жира, его следует перед употреблением масла счистить. Счищенный слой масла в пищу не годится, даже в случае его термической обработки.

Яйца

В питании разрешается использовать только куриные яйца. Использование яиц водоплавающей птицы запрещается, так как они часто бывают инфицированы возбудителями кишечных инфекций.

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ# ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

- | Вопрос | Да/нет |
|---|--------|
| 1 Имеется ли в организации меню?
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет | |
| 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
А) да
Б) нет | |
| 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
А) да
Б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд?
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да
Б) нет | |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
Б) нет | |
| 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
А) да
Б) нет | |
| 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
А) нет
Б) да | |
| 1 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья
0 (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
Б) нет | |
| 1 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
1
А) да
Б) нет | |
| 1 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы
2 комиссии?
А) да | |

- Б) нет
- 1 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их
3 жизнедеятельности?
А) нет
Б) да
- 1 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
4
А) да
Б) нет
- 1 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
5
А) нет
Б) да
- 1 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты
6 исключения отдельных блюд из меню?
А) нет
Б) да
- 1 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
7
А) нет
Б) да