

Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в ГБОУ "Усть-Алтачейская СОШИ"

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах

- обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи; - изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся, а именно оценивать:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой (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 (законных представителей) и детей о здоровом питании.

4.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;

4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

- 5. 1. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. В состав Комиссии входят 2 представителя администрации (педагога), 3 члена родительского комитета школы/родителя (по представлению родительского комитета школы). Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
ГБОУ "Усть-Алтайская средняя общеобразовательная школа-интернат"

П Р И К А З

" 01 " сентября 2023г.

№ 17 ф.2

Об организации родительского
контроля за питанием обучающихся в
2023-2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями Роспотребнадзора № МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020, в целях улучшения организации питания обучающихся, содействия родительскому контролю за организацией питания, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в ГБОУ "Усть-Алтайская СОШИ"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ "Усть-Алтайская СОШИ" согласно приложению 1.
2. Утвердить Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения приема пищи согласно приложению 2.
3. Назначить ответственными за организацию родительского контроля за организацией питания в ГБОУ "Усть-Алтайская СОШИ" социального педагога Дамбаеву Р.Б.
4. Утвердить состав комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся согласно приложению 2.
5. Утвердить План мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся согласно приложению 3.
6. Утвердить анкеты для детей и родителей по качеству организации питания в школьной столовой согласно приложению 4.
7. Администратору сайта Степной О.В. разместить Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся ГБОУ "Усть-Алтайская СОШИ", Методические рекомендации Роспотребнадзора № МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», настоящий приказ, анкеты для детей и родителей по качеству организации питания в школьной столовой на официальном сайте школы в сети Интернет в разделе «Школьное питание».
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
9. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директора школы:

Б.Б. Дашиева



Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения приема пищи

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся (далее - родители) в помещения приема пищи (далее - школьная столовая) (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Уставом школы и другими локальными актами ГБОУ "Усть-Алтайская СОШ".

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и родителей в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения школьной столовой родителями обучающихся являются:

- контроль за качеством оказания услуг по питанию детей в образовательной организации;
 - взаимодействие родителей с руководством образовательной организации и представителями организации, оказывающей услуги по питанию (далее - исполнитель услуг питания), по вопросам организации питания;
- повышение эффективности организации питания обучающихся.

1.4. Положение устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения родителями школьной столовой, а также права родителей при посещении школьной столовой.

1.5. Родители при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям.

1.6. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения родителями (законными представителями) школьной столовой

2.1. Родители посещают школьную столовую в установленном настоящим Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой, разработанным и утвержденным руководителем образовательной организации по

согласованию с комиссией по контролю организации питания обучающихся. График своевременно доводится родителям, детям.

2.2. Посещение школьной столовой осуществляется родителями в любой учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню.

2.3. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой графиком посещения школьной столовой предусматривается посещение родителями в количестве не более 3 человек в течение одной перемены.

2.4. Родители имеют право выбрать для посещения перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка.

2.5. Посещение школьной столовой организуется на основании заявок, поступивших от родителей (законных представителей) обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.6. Заявка на посещение школьной столовой подается не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

2.7. Заявка на посещение школьной столовой подается на имя директора образовательной организации в письменной форме.

2.8. Заявка должна содержать сведения о:

- желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- ФИО родителя,
- контактном номере телефона родителя;
- ФИО и классе обучающегося, в интересах которого действует родитель.

2.9. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.10. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное родителем в заявке время, сотрудник образовательной организации уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано родителем письменно или устно.

2.11. В период карантина, пандемии и других форс - мажорных ситуаций заявки на посещение школьной столовой не принимаются.

2.12. Посещение школьной столовой осуществляется родителями в сопровождении представителя образовательной организации.

2.13. Родитель может остаться в школьной столовой и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

2.14. По результатам посещения школьной столовой родитель(и) делает(ют) отметку в Журнале общественного контроля.

2.15. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями по результатам посещения, осуществляется на заседании комиссии по контролю за организацией питания обучающихся с оформлением протокола заседания.

3. Права родителей при посещении школьной столовой.

3.1. Родители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация основного питания и прием пищи.

3.2. Родители, получают необходимые сведения об организации питания в части деятельности исполнителя услуг питания в школьной столовой и в помещениях для хранения сырья от членов бракеражной комиссии, присутствующих в образовательной организации во время посещения родителями школьной столовой, и (или) путем ознакомления с документацией о бракераже, предусмотренной Российским законодательством.

3.3. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- сравнить меню основного питания на день посещения с утвержденными примерным меню с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;
- приобрести за наличный расчет и попробовать блюда и продукцию основного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного меню (оценить «поедаемость» блюд);
- зафиксировать результаты наблюдений в Журнале общественного контроля;
- довести информацию до сведения администрации школы и комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования «Интернет».

4.2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения сотрудников школьной столовой. Руководитель образовательной организации назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной и организует рассмотрение результатов посещения.

4.3. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

- информировать родителей о порядке, режиме работы школьной столовой и действующих на территории школьной столовой правилах поведения; родителей обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения и лекции на тему посещения родителями школьной столовой;
- проводить с сотрудниками школьной столовой разъяснения на тему посещения родителями школьной столовой.

**Состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
ГБОУ "Усть-Алтайская СОШ"**

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Дамбаева Р.Б.	социальный педагог
2.	Данзанова Н.Ц.	учитель начальных классов
3.	Бураева Д.С.	председатель родительского комитета
4.	Доржиева С.В.	член родительского комитета
5.	Галсанова Ю.Б.	член родительского комитета

**План-график ежегодных мероприятий родительского контроля за
организацией питания обучающихся
в ГБОУ "Усть-Алтайская СОШИ"**

№	Мероприятия	Сроки
1.	Проверка меню. Проверка готовности столовой и пищеблока.	Сентябрь
2.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	В течение учебного года
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	В течение учебного года
4.	Организация просветительской работы.	Октябрь, март
5.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь, апрель
6.	Контроль за качеством питания -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда.	В течение учебного года
7.	Проверка табелей питания	В течение учебного года
8.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	В течение учебного года
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	В течение учебного года
10.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	В течение учебного года

Согласовано.
(Протокол №
заседания родительского комитета).
Председатель Бураева Д.С.

Директор ГБОУ «Усть-Алтачейская СОШ»
Б.Б. Дашиева



План мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания учащихся ГБОУ «Усть-Алтачейская СОШ» на 2023-2024уч. год

№ п/п	Содержание	Срок	Ответственные
1	Распределение обязанностей членов родительского контроля по питанию. Рассмотрение и утверждение плана работы членов родительского контроля по питанию на 2023-2024 уч. год Утверждение графика контроля	28 августа	Председатель Совета родителей, члены комиссии родительского контроля
2	Контроль за предоставлением горячего питания учащимся, питающихся за бюджетные средства и родительскую оплату	ежемесячно	члены родительского контроля
3	Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства в столовой, культурой обслуживания)	1 раз в месяц	члены родительского контроля
4	Контроль за выполнением натуральных норм и денежных норм расходов питания, охвата горячим питанием	1 раз в месяц	члены родительского контроля
5	Контроль за проведением анкетирования учащихся, привитием гигиенических навыков питания, культурой приема пищи, разъяснительной работы с учащимися и их законными представителями о необходимости полноценного горячего питания	1 раз в полугодие	члены родительского контроля
6	Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала, объекта питания	в течение года	члены родительского контроля
7	Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды, масок и одноразовых перчаток	1 раз в квартал	члены родительского контроля
8	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	согласно графику	члены родительского контроля
9	Анкетирование учащихся, анализ информации отзывов и предложений учащихся о качестве питания в школе	1 раз в полугодие	классные руководители
10	Обновление информационных стендов по вопросам организации питания	1 раз в четверть	ответственная за питание
11	Проведение работы по привитию учащимся гигиенических навыков питания, сортировка стола, культуре приема пищи, навыков здорового образа жизни	в течение года	классные руководители
12	Проведение инструктивных совещаний с классными руководителями по организации питания учащихся	в течение года	директор
13	Размещение информации об организации питания на сайте школы	в течение года	ответственная за ведение сайта

Утверждаю:

директор школы

Б.Б.Дашиева

2023г.



План - график
родительского контроля
за организацией горячего питания
в ГБОУ "Усть-Алтайская СОШИ"

№	Дата	Ответственный
1.	12.09.2023г.	Бураева Д.С.
2.	03.10.2023г.	Бураева Д.С.
3.	17.11.2023г.	Бураева Д.С.
4.	20.12.2023г.	Бураева Д.С.

Председатель родительского комитета: Бураева Д.С. Бураева Д.С.

АКТ ПРОВЕРКИ № 2
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

в ГБОУ «Усть-Алтайская СОШ»

От 12.09.2013 года

Комиссия в составе:

Бураков А. С.

Журиковой С. В.

Талсанов Н. В.

Составили настоящий акт в том что 12.09.2013 (дата)

В 15:00 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	<u>Результат</u>
Температура подачи блюда	<u>соответствует нормам СанПиН</u>
Весовое соответствие блюда	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>прежнего нет</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>
Пища не съедаемой обучающимися на завтрак (минимальный %, максимальный %)	<u>0 - 2%</u>

Организация питания:

- Нарушений в зале школьной столовой не выявлено
- Бухгалтерский журнал пищевой продукции имеется и заполняется своевременно

Предложения:

- _____
- _____
- _____

С актом ознакомлен(а)

новар

Акс

Васильева Л. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Бураков

Журикова

Талсанов

Талсанов

АКТ ПРОВЕРКИ № 2
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

в ГБОУ «Усть-Алтайская СОШ»

От 03.10.2013 года

Комиссия в составе:

Бураевой А.С.
Держицовой С.А.
Тамсанова Ю.Б.

Составили настоящий акт в том что _____ (дата)

В _____ (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюда	Соответствует нормам СанПиН
Весовое соответствие блюда	Соответствует
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	0 - 2%

Организация питания:

1. Нарушения в зале школьной столовой не выявлено
2. Температура жареной готовой продукции не соответствует СанПиН

Предложения:

1. _____
2. _____
3. _____

С актом ознакомлен(а)

Котар , Васильева В.В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Бураева А.С.
Держицовой С.А.
Тамсанова Ю.Б.

Информация об осуществлении родительского контроля за организацией питания в ГБОУ «Усть-Алтайская СОШИ» (согласно МР 2.4.0179-20).

По данному вопросу сообщаем:

- В ГБОУ «Усть-Алтайская СОШИ» создана и работает комиссия в составе:
 1. Бураева Д.С. - председатель родительского комитета.
 2. Доржиева С.В. - родитель
 3. Галсанова Ю.Б. - родитель
- В ходе работы комиссия проводились проверки, целью которых являлись:
 - обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.
- Контроль соответствия меню, объёмов порции и качества поступления пищи санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.
- Медицинские книжки работников пищеблока ГБОУ «УАСОШИ»

Результаты проверки:

Комиссией проведён анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
 - санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям:
 - продукты хранятся на стеллажах;
 - конструкции позволяют производить влажную уборку;
 - имеются средства измерения температуры воздуха,
 - 2 прибора измерения влажности;
 - сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
 - моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
 - имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, баночек с кисломолочными продуктами;
 - пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для детей.
 - количество посадочных мест -60;
 - организация мытья рук – организовано;
 - питьевой режим организован кипячённой водой;
 - утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
 - **Состояние оборудования пищеблока:**
- Состояние технологического и холодильного оборудования.
- холодильник «Бирюса» - 2, «National» - 1;
 - морозильная ларь – 3 шт;
 - электроплита – 1 (6 конфорок);
 - водонагреватель «Термекс» -2шт;
 - весы настольные для готовой продукции;
 - стол для готовой продукции – 1;
 - стол для сырой продукции – 2;
 - стеллаж кухонный для тарелок – 2;
 - **рабочее состояние;**
 - Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

- Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарем в достаточном количестве.

- **Рабочее состояние, промаркировано.**

- состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

- маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды;

- **имеется, промаркировано;**

- **Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.**

- Двухместная ванна – 1;

- раковина для мытья рук – 1;

- раковина для мытья овощей – 1;

- емкость для мытья сырой рыбы – 1;

- емкость для мытья мяса и кур – 1;

- емкость для обработки яиц – 1;

- **рабочее состояние;**

Наличие термометров в холодильном оборудовании

- имеется, рабочее состояние;

Наличие суточной пробы

- имеется.

- поваром ведется отбор суточных проб;

- правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;

- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено поваром и вывешено в обеденном зале;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно, имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется;

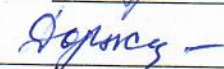
- набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу;

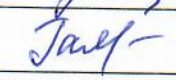
- журнал заполнен своевременно;
- комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»;
- запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки поваров и кух. рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, колбасные изделия;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу, документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в ГБОУ «Усть-Алтайская СОШ» соответствует санитарно – эпидемиологическим правилам и нормам СанПин.

Председатель комиссии:  /Бураева Д.С./

Члены комиссии:  /Доржиева С.В./

 /Галсанова Ю.Б./