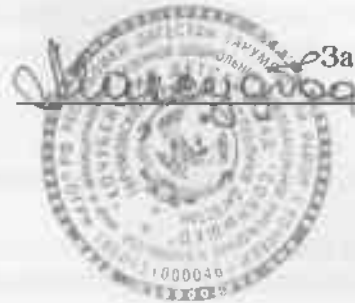




МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЧУБЕЙСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

368880 РД, ТАРУМОВСКИЙ РАЙОН С.КОЧУБЕИ, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 250



«Утверждаю»

Заведующий МКДОУ

Максудова М.Г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**  
**ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**  
**ВОСПИТАННИКОВ**

## **1. Общие положения**

Комиссия родительского контроля МКДОУ «Кочубейский детский сад «Солнышко» (далее – комиссия) создаётся и действует в соответствии с данным положением в целях осуществления контроля организации питания воспитанников со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКДОУ.

Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами МКДОУ.

## **2. Порядок создания комиссии и её состав**

2.1. Комиссия создаётся приказом заведующего МКДОУ. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе заведующего МКДОУ.

2.2. В состав комиссии входят родители воспитанников МКДОУ на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МКДОУ.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников МКДОУ.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания воспитанников со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКДОУ:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;  
следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;  
осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;  
проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;  
определяет фактический выход одной порции каждого блюда;  
проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

## **4. Оценка организации питания.**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия должна незамедлительно поставить в известность заведующего МКДОУ.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством МКДОУ и работниками пищеблока.

## **План-задание для комиссии родительского контроля в МКДОУ.**

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

## Правила бракеража пищи родителями

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МКДОУ, 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 комиссии, назначенное председателем комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи комиссия обязана незамедлительно уведомить заведующего МКДОУ любым удобным способом.
- 1.5. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится журнал у завхоза МКДОУ.

### 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: селедочный, 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 выполнить 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 присутствию 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 коренья 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 журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в 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.