



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ г. Мурманска СОШ № 34

Калинина Л.Л.

приказ от 01.09.2020 № 146

ПОЛОЖЕНИЕ

об общественном контроле качества питания, предоставляемого в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 34»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Общественная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

2. Основные задачи

2.1. Организация полноценного питания.

2.2. Соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд в школьной столовой.

3. Содержание и формы работы

3.1. Оценка качества блюд, кулинарных изделий производится 1 раз в месяц и заносится в журнал. Оформляется подписями комиссии.

4. Управление и структура

4.1. В состав общественной комиссии входят:

- представители администрации школы;
- представители педагогического коллектива
- представители родительской общественности;
- представители обучающихся старшеклассников.

4.2. Лица, проводящие оценку пищи должны быть ознакомлены с критериями оценки качества блюд.

5. Документация общественной комиссии

5.1. Результаты пробы заносятся в специальный журнал «Журнал проверки готовой кулинарной продукции».

5.2. В журнале указывается дата и наименование блюда.

5.3. Журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится журнал у лица, ответственного за организацию питания в школе.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, изделие бракуется и снимается с реализации.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

7. Отчет общественного контроля

7.1. Отчет о работе общественной комиссии заслушивается на заседании Управляющего совета школы 2 раза в год (декабрь, май).