Катунова Мария Ренгольдовна
Digitally signed by Катунова Мария Ренгольдовна
DN: C=ГБНОУ СПБ ГДТЮ, CN="Катунова Мария Ренгольдовна", E=info.gdtyu@obr.gov.spb.ru
Reason: I am the author of this document
Location:
Date: 2025.04.30 15:35:15+03'00'
Foxit PDF Reader Version: 2023.3.0

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение
"Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных"
(ГБНОУ "СПБ ГДТЮ")

ПРИКАЗ

30.04.2025 **№ 1516-ОД**

О назначении лица, ответственного за организацию питания и положений о бракеражной комиссии и о порядке проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся Аничкова лицея

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», руководствуясь Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 Социальный кодекс Санкт- Петербурга, Постановлением Правительства от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 № 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской, Херсонской областей и Украины и мобилизационных мероприятиях в период ее проведения», Распоряжением Комитета по образованию от 30.12.2020 № 2595-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247», Распоряжением Комитета по образованию от 03.04.2023 № 343-р «О внесении изменений в Распоряжение Комитета по образованию от 30.12.2020 № 2595-р), а также в целях актуализации нормативно-правовых документов по организации питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии Аничкова лицея ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» с 01 мая 2025 года (приложение № 1 к приказу).

Заказ Т 216, тираж 2000 экз.

2. Утвердить Положение о порядке проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся Аничкова лицея ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» с 01 мая 2025 года (приложение № 2 к приказу).

3. Назначить лицо, ответственное за организацию питания обучающихся Аничкова лицея социального педагога Казакову А.А., согласно должностной инструкции.

4. Утвердить состав бракеражной комиссии:

- медицинский работник ГБНОУ «ГДТЮ», в случае отсутствия медицинского работника, в состав комиссии входит работник ГБНОУ «ГДТЮ»;
- работник организации, осуществляющей организацию питания на основании заключенного контракта на организацию питания;
- лицо, ответственное за организацию питания в Аничковом лицее, в случае его отсутствия - директор Аничкова лицея.

5. Начальнику службы документационного обеспечения Григорьевой М.В. ознакомить заинтересованных лиц под личную подпись с данным приказом.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Генеральный директор **М.Р. Катунова**

Приложение № 1 к приказу
от 30.04.2025 № 1516-ОД

Положение
о бракеражной комиссии Аничкова лицея
государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения
«Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Комиссия) Аничкова лицея Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных» (далее – Учреждение) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения и привлекаемых специалистов организации, осуществляющей организацию питания.
1.3. Комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными (санитарно-эпидемиологическими) правилами, санитарными нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами.

2. Основные цели и задачи

2.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке, подлежат обязательной оценке (бракеражу) по мере их изготовления.
2.2. Бракераж пищи проводится до начала реализации вновь приготовленной партии.
2.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит комиссия в составе не менее трех человек (медицинский работник – в случае отсутствия медицинского работника, в состав комиссии входит работник Учреждения, работник организации, осуществляющей организацию питания (далее - заведующий производством), и представитель Учреждения – лицо, ответственное за организацию питания в Учреждении, в случае его отсутствия директор Аничкова лицея.
2.4. Оценка качества продукции заносится в контрольный журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» до начала ее реализации. При неудовлетворительной оценке продукции, комиссия обязана снять изделия с реализации - направить их на доработку или уничтожить.
2.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством, при его отсутствии - у ответственного за организацию питания в Учреждении.
2.6. За качество пищи несут ответственность члены Комиссии.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом генерального директора Учреждения.

4. Порядок работы комиссии

4.1. **Методика органолептической оценки:**

4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр предпочтительнее проводить при дневном свете. Оценивают: цвет, консистенцию, правильность

нарезки составляющих блюд, форму изделий.

4.1.2. Определение запаха пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, фруктовый и т.д.

4.1.3. Вкус и запах пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков порчи (по внешнему виду и запаху).

4.2. **Органолептическая оценка первых блюд**

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отвечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологического процесса. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличия посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. При оценке внешнего вида первых блюд проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.2.5. 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.

4.2.6. Не разрешаются супы с привкусом сырой и пригорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, кромками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. **Органолептическая оценка вторых блюд**

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3.3. 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 присутствие в ней некачественных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. Так, если картофельное пюре жидкое и имеет синеватый оттенок, необходимо обратить внимание на качество сырого картофеля, процент отходов, закладку и выход, на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо не допускается к реализации.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой их 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.

4.3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо

выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.4. **Критерии оценки качества блюд**

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

4.4.2. Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.4.3. Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить; ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.

4.4.4. Оценка «удовлетворительно» - нарушения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить; ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

4.4.5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) - нарушения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Блюдо имеет следующие недостатки: посторонний, несвойственный вкус и запах, резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренные, подгорелое, утратившие свою форму, имеющее несвойственную консистенцию или другие признаки.

4.4.6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

4.4.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом, в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.4.8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на совещании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя образовательного учреждения, руководителя организации, осуществляющей организацию питания.

4.4.9. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой данного анализа.

4.4.10. Для определения веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, каш, гарниров и других не штучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Прочие положения

5.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются приказом по Учреждению и вступают в силу после их утверждения.

Приложение № 2 к приказу
от 30.04.2025 № 1516-ОД

Положение
о порядке проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся Аничкова лицея государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся Аничкова лицея (далее - Положение) в Государственном бюджетном нетиповом образовательном учреждении «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных» (далее – Учреждение) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федерального закона «О внесении изменений Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.03.2020 № 47-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);
- Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);
- Письма Комитета по образованию от 02.12.2021 №03-12-1186/21-0-2.

1.2. Для обеспечения родительского контроля за организацией питания обучающихся создается Совет по питанию.

1.3. Родительский контроль за организацией питания детей (далее-Контроль) осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, Положением.

2. Цели и задачи Контроля

2.1. Цели:

- улучшение организации питания обучающихся;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания.

2.2. Задачи Контроля:

Способствовать укреплению здоровья обучающихся посредством контроля следующих принципов здорового питания:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимального разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаридов и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащёнными 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. Проведение контроля

3.1. Проведение контроля качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в установленном порядке, при сопровождении ответственного представителя Лицея.

3.2. Количество участников контроля при одновременном посещении помещения для приема пищи не должно быть более 3 человек и не должно нарушать режима питания обучающихся.

3.3. Совет по питанию в ходе проведения контроля качества питания обучающихся может:

- задавать ответственному представителю Лицея и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

3.4. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные в Учреждении.

3.5. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне утвержденного графика;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта по результатам работы Совета по питанию.

3.6. В ходе проведения контроля члены Совета заполняют свои чек-листы, на основании которых члены Совета составляют акт проверки по результату контроля.

3.7. По результату контроля организации питания члены Совета составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий) в адрес Учреждения, докладывают о результатах мониторинга на заседании Совета, вносят предложения и замечания, направляют в адрес администрации Учреждения.

3. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в Учреждение для проведения мониторинга качества питания

4.1. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в

мониторинге питания, необходимо:

- для индивидуального посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения. Ответ на обращение родителя по участию необходимо направить не позднее 10 рабочих дней;
- для участия в работе Совета по питанию заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения председателя Совета;
- при каждом посещении в составе Совета по питанию или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Санкт-Петербурге в определенный период;
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки), халат.

5. Родительский контроль за организацией питания обучающихся Аничкова лицея в Учреждении

5.1. Расширение вопросов качественного питания и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с Советом родителей.

5.2. При проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, состояние обеденной мебели, посуды, наличие салфеток и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей).

5.3. Функции мониторинга:

- осуществлять анкетирование родителей и детей (Приложение 1 к настоящему Положению);
- создание условия для формирования экспертной позиции родительской общественности в рамках доступа законных представителей в столовую Гимназии;
- организация планового участия родительской общественности в работе родительских рейдов по вопросу контроля совершенствования школьного питания.

5.4. Комиссия обязана проводить объективную оценку организации питания и качества предоставляемых услуг.

к Положению о порядке проведения
Родительского контроля за организацией
питания обучающихся

Анкета школьника
(заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОГО ЗАЛА?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ЛИЦЕЕ?

ДА

НЕТ

4. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ЛИЦЕЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

5. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ?

ДА

НЕТ

6. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ЛИЦЕЕ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

6.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ _____

7. УСТРАИВАЕТ ЛИ ВАС МЕНЮ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

8. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ЛИЦЕЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

9. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ