

Принято  
на заседании педагогического совета  
протокол № 2  
от 17.09.2019



Утверждено приказом  
директора школы № 76-1  
от 17.09.2019

О. Н. Варкентин

## ПОЛОЖЕНИЕ Об общем родительском собрании МОБУ « СОШ с. Аркадьевка»

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения « Средняя общеобразовательная школа с. Аркадьевка» в соответствии с Федеральным законом « Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ « Об образовании в РФ», Семейным кодексом РФ ст. 12, Уставом МОБУ « СОШ с. Аркадьевка»( далее Учреждение)

1.2. Общее родительское собрание действует в целях развития и совершенствования образовательного и воспитательного процесса, взаимодействия родительской общественности и МОБУ « СОШ с. Аркадьевка»

1.3. В состав Общего родительского собрания входят все родители ( законные представители) детей, посещающих МОБУ « СОШ с. Аркадьевка».

### 2. Основные задачи Общего родительского собрания.

2.1. Основными задачами Общего родительского собрания являются:

- ✓ совместная работа родительской общественности и МОБУ « СОШ с. Аркадьевка» по реализации государственной политики в области школьного образования;
- ✓ рассмотрение и обсуждение основных направлений развития Учреждения;
- ✓ координация действий родительской общественности и педагогического коллектива Учреждения по вопросам образования, воспитания, оздоровления и развития обучающихся.

### 3. Функции Общего родительского собрания.

3.1. Общее родительское собрание:

- ✓ утверждает Родительский комитет МОБУ « СОШ с. Аркадьевка» из числа избранных представителей классных родительских комитетов.
- ✓ Знакомится с Уставом и другими локальными актами Учреждения, касающимися взаимодействия с родительской общественностью, поручает Родительскому комитету Учреждения решение вопросов о внесении в них необходимых изменений и дополнений;
- ✓ Изучает основные направления образовательной ,оздоровительной и воспитательной деятельности в учреждении ,вносит предложения по их совершенствованию;
- ✓ Заслушивает вопросы, касающиеся содержания, форм и методов образовательного процесса, планирования педагогической деятельности Учреждения;
- ✓ Принимает информацию директора школы, отчёты педагогических работников, о ходе реализации образовательных и воспитательных программ, результатах готовности обучающихся к итоговой ( государственной) аттестации ;
- ✓ заслушивает информацию классных руководителей о ходе реализации образовательных и воспитательных программ, результатах готовности обучающихся к итоговой (государственной) аттестации; программ, итогах учебного года (в том числе промежуточных – за полугодие);
- ✓ решает вопросы оказания помощи классным руководителям в работе с неблагополучными семьями;
- ✓ вносит предложения по совершенствованию педагогического процесса в Учреждении;
- ✓ участвует в планировании совместных с родителями (законными представителями)

2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

- 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.

- 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.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

- При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних

примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

- Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.
- 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили.

### **3. Процедура проведения бракеража**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится журнал у заведующего производством.
4. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.