

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МБДОУ г. Заречный «Детство»

№ 223/874 от 14.01.2023г



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Заречный
«Детский сад комбинированного вида «Детство»

2023 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство» (далее — Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с датой актуализации 01.01.2021 года, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям МР2.4.0260-21, Решением от 9 декабря 2011г. №880 О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты и предмет контроля комиссии (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным законом № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20,
- Решением от 9 декабря 2011г. №880 О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011

1.4. Бракеражная комиссия избирается на заседании Общего собрания работников ДОУ в количестве не менее трёх человек, до начала учебного года. Ее состав утверждается приказом заведующего ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей ДОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.5. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДОУ;
- педагогические сотрудники;
- член профсоюзного комитета детского сада;
- медицинский работник ДОУ.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты. На время отсутствия одного из членов комиссии (отпуск, больничный лист и т.п.) утверждаются заменяющие их лица.

1.6. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

1.7. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2. Основные цели и задачи комиссии.

2.1. Основными целями и задачами комиссии является:

- предотвращение пищевых отравлений в ДОУ;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для воспитанников ДОУ и трудового коллектива;

3. Функции комиссии.

3.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проверка на раздаче правильности отпуска блюд, температуры отпускаемых готовых блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за правильностью составления ежедневного меню;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль отбора суточной пробы, соблюдение условий её хранения;
- контроль ведения журналов в пищеблоке, в буфетных групповых ячеек:
 - Гигиенический журнал (сотрудники);
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - Журнал входного контроля пищевых продуктов;
 - Журнал учета посещаемости детей;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - Журнал учёта проведения генеральных уборок в пищеблоке и буфетных групповых помещений;
 - Журнал регистрации проведения дезинфекции яиц;
 - Журнал учёта разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования;
 - Ведомость контроля за рационом питания детей.
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
- контроль санитарии и гигиены на пищеблоке, кладовых и буфетных групповых помещений;

3.2. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующей ДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических

(профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.

3.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.

3.6. Комиссия оформляет факт списания, возврата пищевой продукции поставщику, принятия на ответственное хранение.

3.7. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Оценка организации питания в ДООУ.

4.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с примерным двадцатидневным (основным) и ежедневным меню.

4.2. В меню-требовании должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей ДООУ, должны стоять подписи кладовщика, шеф-повара/повара.

4.3. Бракеражную пробу отбирают из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче.

Итогом проведённой оценки является заключение комиссии:

- в случае положительного заключения – «разрешено»
- в случае отрицательного заключения – «не разрешено».

Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

4.11. Ответственное лицо (медсестра) проверяет наличие суточной пробы, контролирует правильность её хранения.

4.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующей. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.13. Для проведения бракеража готовой пищевой продукции необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.

4.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующей ДООУ на административном совещании, заседании педагогического совета, заседании родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.19. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующей ДООУ, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

4.20. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.Права, обязанности, ответственность комиссии.

5.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

5.2. Комиссия обязана:

- контролировать организацию работы на пищеблоке;

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

5.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ ГО Заречный «Детство», принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директором МБДОУ ГО Заречный «Детство».

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение принимается на неопределенный срок.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430461

Владелец Шibaева Татьяна Юрьевна

Действителен с 19.04.2024 по 19.04.2025