

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
Детский сад 7
Протокол № 1
от 12.01.2024г.
Председатель *Перевышина Н.В.*
Перевышина Н.В.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
Детский сад 7
Горшкова Е.И.

Приказ № 21-ОД от 25.01.2024г.

Положение

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

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Киселевского городского округа Детский сад №7 комбинированного вида «Светлячок»
(детский сад 7)**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Киселевского городского округа Детский сад №7 комбинированного вида «Светлячок» (детский сад 7) (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, санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 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 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29 –ФЗ от 2 января 2000года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а так же Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

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

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить: представитель администрации; заведующий ДОО;

- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета детского сада;

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОО.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДОО при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объектам и субъектам контроля комиссии

2.1. 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 (*Приложение 1*);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздате правильности хранения блюд, наличия компонентов для формирования, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- соблюдение за правильностью составления ежедневного меню;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор сыточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. (*Приложение 2*);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, записная книжка бракеража скоропортящихся пищевых продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составная акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основными двухнедельным и ежедневным меню;

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

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующей ДДУ норм производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, при разработке с учетом Программы производственного контроля за качеством питания и выполнении санитарно-противоэпидемиологических мероприятий санитарных правил и выполнении до сведения всех членов коллектива санитарно-образовательного учреждения перед началом учебного года.

- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.
- медицинский осмотр, вакцинация сотрудниками ДДУ;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, исправность холодильного, технологического оборудования;
- «населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- групповых помещениях;
- качество мытья, дезинфекция посуды, столовых приборов на пищеблоке, в точности приготовления продуктов питания;
- группах;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, показатели качества и безопасности продуктов;
- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- питание;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания;
- статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, групповых в неделю, заполняя инструкторский журнал генеральной уборки, ведомость учета журналы (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический помешений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых в пищеблоке и групповых помещениях;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещений;
- соответствующие журналы;
- камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры);
- соответствие приготовления блюд технологической карте;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

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

«неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резкие переколенные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, наличие своей формы, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, наличие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои отметки напротив выставляемой оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, заносится в журнал в соответствующем разделе. Лица, виновные в некачественном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и другой ответственности.

Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для выписанных порций. Для выписанных порций 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 масса одного порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в столовую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения общей массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше допустимой (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с индикатором для оплоскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанным весом на одной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до выезда выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результаты работы каждого блюда, а не района в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

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

По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующей детским садом на административное совещание, заседания педагогического совета, 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.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ЦОУ, 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 организационных 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 безопасного питания;
 - контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов и напитков;
 - контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и напитков;
 - контроль за качеством готовых блюд и напитков;
 - контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
 - контроль за соблюдением питьевого режима;
 - контроль за закладкой основных продуктов питания;
 - контроль за оборотом сыточной пробы;
 - Итого проверок заслуживаются на совещании при заведующей, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.
 - Администрация ДОУ обязана сотрудничать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 4. Права, обязанности, ответственность комиссии**
- 4.1. Комиссия имеет право:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
 - составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
 - ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 4.2. Комиссия обязана:
- 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;
 - 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;
 - присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - 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.
- 4.3. 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 отчетно-ответной документации.

5. Деятельность

5.1. Комиссия ведет акты на списание невосстановленных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температуры режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается приказом заведующей дошкольным образовательным учреждением.

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

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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