

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
Детский сад 7
Протокол № 1
от 12.01.2024г.
Председатель 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 работников пищеблока;
- соблюдение за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- 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.

- соблюдение сроков хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- 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;
- исправность холодильного, технологического оборудования и аттестации, личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудниками ДДУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях;
- условия хранения продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов;
- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания; показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- точность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекция посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

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

«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, изменение своей формы, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, при этом 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 на аппаратном совещании при заведующей. Лица, виновные в неадекватном приговоре блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и другой ответственности.

Комиссия также определяет фактический выход одной порции блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для выписанных 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 объем готового блюда слишком больше, допускается проверка выписания 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. Для выписания массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше дожной (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 облатной стороне (вместающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдележности с установлением равномерности распределения массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше дожной (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 облатной стороне (вместающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.15. 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 ДДУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.

3.17. 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 ДДУ, который обеспечивает периодичность и исключает неравномерное 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;
 - ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
 - контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
 - контроль за закладкой основных продуктов питания;
 - контроль за отбором 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 283065556778247684513821978221916535412716623630

Владелец Горшкова Евгения Ивановна

Действителен с 11.12.2024 по 11.12.2025