

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
компенсирующего вида №6 г. Южно-Сахалинска**

ПРИНЯТО :

на Педагогическом совете
Протокол № 1

“31” 08 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОУ №6
Л.К. Сердюкова

Приказ от 01.09.2022 г. № 239



ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой
продукции Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад компенсирующего вида №6
г. Южно-Сахалинска**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад компенсирующего вида №6 г. Южно-Сахалинска (далее ДООУ) создано и действует *Положение о бракеражной комиссии ДООУ*, которое разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года;
- Постановлением главного 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 молодёжи».
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г. (в редакции от 01 января 2022 года)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи, функции *комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции* (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает ее 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, СП2.2.3670-20, сборниками рецептур, 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 ДООУ или его заместитель;
- медицинский работник (диетсестра при наличии);
- кладовщик;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета (при наличии);
- представитель родительской общественности

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 ДООУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДООУ 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, объекты, предмет и субъекты контроля

2.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения и с

занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии (Приложение 1)

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда 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, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- контролирует соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей.
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. 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.

2.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим 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.

2.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и простерилизованные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или)

кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасы, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике/месте при температуре от +2 С до +6 С.

2.8. 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, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятие на ответственное хранение.

2.9. Комиссия составляет акты на списание продуктов, не востребуемых порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

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

2.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

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

4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

4.1. Комиссия ведет акты на списание не востребуемых порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал учета посещаемости детей
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал температуры влажности в складских помещениях
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использования 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

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

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ДОУ (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

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

5.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п 5.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

*Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**журнал бракеража скоропортящейся пищевых продуктов и
продовольственного сырья**

Дата и час поступления продукта	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (кг, л, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

/*/ -указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража готовой пищевой и кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

/*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции