

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
МОУ детского сада № 284
Протокол № 6 от 01.03.2022 г

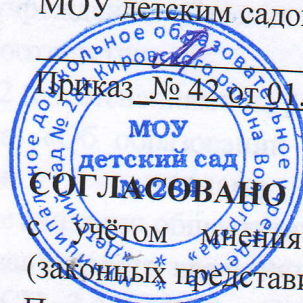
СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной организации
МОУ детского сада № 284
С.Е. Шербакова
Протокол № 8 от 01.03.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МОУ детским садом № 284
А.В. Панина
Приказ № 42 от 01.03.2022 г



СОГЛАСОВАНО

с учётом мнения родительского комитета
(законных представителей)
Протокол № 3 от 01.03.2022 г
/Пушкарева Н.О./

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 284 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ВОЛГОГРАД

2022 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 284 Кировского района Волгограда» (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями на 30 декабря 2021 года), (редакция, действующая с 1 января 2022 года) «Об образовании в Российской Федерации»
- 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 2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года), (редакция, действующая с 1 января 2022 года) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями
- Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 284 Кировского района Волгограда» (далее ДОУ).

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

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества предоставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством предоставляемых 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 - неограничен.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек.

В состав комиссии могут входить:

- заведующий (председатель комиссии);
- старший воспитатель
- медицинский работник;
- специалист по охране труда;
- педагогические сотрудники;
- заведующий хозяйством;
- член профсоюзного комитета детского сада;
- представитель родительской общественности ДОУ.

Заведующий ДОУ является не избираемым членом бракеражной комиссии и его председателем. 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 ДОУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДОУ 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, объектом, предметом и субъектами контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, 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;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль отбора суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи (*Приложение 2*);

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырьевые материалы (каждую поступающую партию), товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты выявления нарушений;
- рацион питания, сверяя его с 20-дневным;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, проверяя соответствующие журналы;
- визуально контролирует состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, контролируя заполнение Гигиенического журнала, проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- показатели качества и безопасности продуктов

- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
 - качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях;
 - соблюдение требований и норм СП2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
 - исправность холодильного, технологического оборудования;
 - личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр;
 - противоэпидемические мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.
- 2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, а также плановых или оперативных проверок.
- 2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год.
- 2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, котлеты, запеканки, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 2.9. 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, принятия на ответственное хранение.
- 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 совета родителей.

3. Оценка организации питания в ДООУ

- 3.1. Комиссия в составе не менее 3 человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись ежедневным меню.

В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, количество выданных продуктов. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно суп в котле.

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.

5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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).

3.10. 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, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

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

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции.

3.15. 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.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на административном совещании, заседании педагогического совета, совета родителей.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- 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;
- 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;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

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

3.19. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры к 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;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;

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 приготовленной пищи;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству воспитанников.

4.3. Комиссия несет ответственность:

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

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет следующие журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 3);

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

Ключевые положения

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменном виде в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

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

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