

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 380 комбинированного вида»
Ново-Савиновского района г. Казани**

Принято Общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад № 380»
Протокол № 1 от 27.08 2020г.

Утверждаю
Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 380»
Н.С. Урсова
Приказ № 136/1-0
от 02.09.2020

Согласовано
Председатель ПК
МАДОУ «Детский сад № 380»
О.В. Романова



**Положение № 11.4
о работе бракеражной комиссии и контролю за питанием
в МАДОУ «Детском саду № 380»**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом МАДОУ «Детский сад № 380», в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «Детский сад № 380» создается бракеражная комиссия с функциями контроля за организацией питания (далее - Комиссия).

1.2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МАДОУ «Детский сад № 380», а также со специалистами Департамента продовольствия и социального питания г. Казани.

1.3. Основным объектом контроля является деятельность пищеблока и младших воспитателей, а предметом - соответствие норм рационального питания и соблюдение требований СанПиН.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Комиссия выбирается общим собранием работников МАДОУ «Детский сад № 380». Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей МАДОУ «Детский сад № 380».

2.2. Комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- Заведующая МАДОУ «Детский сад № 380» (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- представитель от общего собрания работников МАДОУ «Детский сад № 380»;
- член профсоюзного комитета МАДОУ «Детский сад № 380».

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

- 3.4. Предотвращение желудочно -кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
- 3.8. Осуществление контроля над качеством продуктов питания.
- 3.9. Соблюдение норм СанПиН.
- 3.10. Выявление случаев нарушения, анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

4. Деятельность комиссии

- 4.1. Члены Комиссии выполняют следующие обязанности:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
 - ежеквартально проводят контроль за питанием в соответствии с утвержденным планом-графиком.
- 4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

б.Содержание и формы работы комиссии, виды и методы контроля

5.1 Ежедневно:

- 5.1.1. Приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу 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.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Блюдо, имеющее 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, не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий обсуждается на совещании при заведующей МАДОУ «Детский сад № 380».

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.1.2. Проверяет наличие суточной пробы.

5.1.3. 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.

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).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 тарелок), линейку.

5.1.4. Осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов питания. Необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами. А именно, проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты.

Члены комиссии контролируют сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщиком, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов - недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку.

В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

5.2. Ежеквартально:

контроль плановых проверок осуществляется комиссией 1 раз в квартал в соответствии с утвержденным планом - графиком и на основании приказа заведующей МАДОУ № 380 о проведении проверки. Результаты проверок оформляются в форме актов или справок. Издаётся приказ по итогам проверки на основании акта. Информация о результатах проверок доводится до работников МАДОУ № 380 в день проверки. При выявлении нарушений к работникам применяются дисциплинарные взыскания, материальные наказания.

5.3. Контроль в виде оперативных проверок осуществляется в целях установления фактов нарушений, указанных в обращениях родителей, детей или работников МАДОУ № 380 и урегулирования процессов питания.

6. Требования к оформлению документации

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а так же в журнал дежурств по пищеблоку.

Вся документация ведется в электронно-печатном виде. В конце календарного месяца листы пронумеровываются и прошнуровываются и скрепляются печатью и подписью руководителя. В конце учебного года все журналы сшиваются в один и архивируются.

6.2. Информация о выявленных нарушениях фиксируется в актах проверок.

7. Заключительные положения

7.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

7.2. Все работники МАДОУ «Детский сад № 380» обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

7.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники МАДОУ «Детский сад № 380» обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

7.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

7.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

7.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой, стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

7.7. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

7.8. Администрация МАДОУ «Детский сад № 380» при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

7.9. За нарушение настоящего Положения работники МАДОУ «Детский сад № 380» и члены Комиссии несут персональную ответственность.