

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение №23

«Детский сад комбинированного вида»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ №23
А.В.Арышева

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МАДОУ №23
Н.Л.Сечкарь

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ № 23 (родительском контроле).

г. Кемерово

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ №23 (родительском контроле), далее Комиссия, разработано на основании:

- Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Приказа Управления образования администрации города Кемерово от 17.10.2022 №1397 «О создании (общественного) родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных дошкольных учреждениях г. Кемерово».

1.2. Организация родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся осуществляется в форме участия в работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ №23.

1.3. Комиссия создается в целях учета мнения родителей (законных представителей) воспитанников и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания, а также недопущения в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

2. Задачами Комиссии являются:

- содействие администрации МАДОУ № 23 в обеспечение гарантий прав воспитанников на полноценное питание с учётом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья воспитанников;
- участие в контроле организации питания в МАДОУ № 23
- разработка рекомендаций по организации питания в МАДОУ, включая организацию пропаганды принципов здорового питания;
- информирование участников образовательных отношений об организации питания в МАДОУ.
- Оценить:
 - соответствие поступающего на пищеблок сырья и продуктов питания, используемых для приготовления детских блюд;
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели (соответствие росту обучающихся), столовой посуды, наличие салфеток и т.п;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

3. Состав Комиссии

3.1. Комиссия создается на три года с ротацией в начале учебного года;

3.2. Состав Комиссии утверждается приказом заведующей МАДОУ № 23 и размещается на официальном сайте ДОУ не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня его утверждения. Общее число членов Комиссии составляет не менее 9 (девяти) человек. Ротация состава Комиссии проводится ежегодно по

состоянию на начало учебного года. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

3.3. В состав Комиссии входят:

- заведующая МАДОУ № 23 -председатель Комиссии;
- старший воспитатель МАДОУ № 23- секретарь
- должностные лица МАДОУ № 23 (завхоз, старшая медсестра (ответственная за организацию питания обучающихся), повар)
- педагогические работники;
- родители (законные представители) обучающихся.

3.3. Решение об изменении состава Комиссии принимается ДОУ в следующих случаях:

- прекращения (возникновение) трудовых отношений с работниками ДОУ, входящих в состав Комиссии;
- прекращения (возникновения) договорных отношений с родителями (законными представителями, входящими в состав Комиссии;
- в иных случаях по решению Комиссии.

3.4. Полномочия членов Комиссии:

3.4.1. Председатель Комиссии:

- руководит деятельностью Комиссии;
- назначает дату и проводит заседания Комиссии;
- подписывает протоколы заседания Комиссии;
- осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности Комиссии.

3.4.2. Секретарь Комиссии:

- формирует повестку дня заседания Комиссии, доводит ее до сведения членов Комиссии не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до их начала;
- организует проведение заседаний Комиссии;
- ведет и подписывает протокол заседания Комиссии.

3.4.3. Члены Совета по питанию обязаны:

- участвовать в заседаниях Комиссии;
- соблюдать настоящее Положение;
- при принятии решений Комиссии голосовать индивидуально и открыто;
- вносить предложения по совершенствованию деятельности Комиссии.

4. Организация деятельности Комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся.

4.1. Комиссия осуществляет деятельность на основании плана работы, утверждаемого на первом заседании Комиссии в текущем учебном году.

4.2. К полномочиям Комиссии относятся рассмотрение следующих вопросов:

4.2.1. Контроль за выполнением циклического десятидневного меню:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- учет индивидуальных особенностей обучающихся ДОО (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;

4.2.2. Контроль за организацией питания обучающихся ДОО:

- Соблюдение режима питания,
- сервировка стола;
- гигиена приема пищи;
- качество и количество пищи;
- оформление блюд;
- маркировка посуды для пищи;
- организация питьевого режима.

4.2.3. Контроль за организацией работы пищеблока:

- состояние материально-технической базы пищеблока, санитарно-эпидемиологической обстановкой на пищеблоке;
- хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов;
- технология, качество и количество приготавливаемой пищи, цеховая разделка продуктов, витаминизация;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- ведение документации и журналов, заполняемых работниками пищеблока.

4.2.4. Контроль за организацией работы по приему, транспортировке, хранению, выдачи продуктов питания, оформления документации:

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ДООУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (соковой продукции из фруктов и овощей, масложировой продукции).

4.2.5. Мониторинг качества предоставления питания в ДООУ:

- сбор и анализ информации об организации питания в ДООУ, формирование предложений по вопросам организации питания, с учетом мнения родителей (через анкетирование любой формы, индивидуальных предложений в адрес Комиссии);

4.2.6. Права и ответственность Комиссии :

- Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм в ДОУ.
- Заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания обучающихся ДОУ.
- Проводить проверку работы организации питания обучающихся ДОУ согласно плану-графику не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- Изменить график проверки, если причина объективна.

4.3. Из числа членов Комиссии выбирается Комиссия по бракеражу.

4.3.1. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из трех человек - членов Комиссии по контролю за организацией и качеством питания МАДОУ № 23.

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

4.3.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (приложение №1).
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

4.3.3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

- Бракеражная комиссия количество закладываемых продуктов в котел в соответствии с меню-требованием
- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей, должна стоять подпись старшей медсестры.
- 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.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у старшей медсестры.
- Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 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.
- 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.
- 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).

- Оценка «неудовлетворительно» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной 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.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
- Фактический объем первых блюд устанавливается 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, маринадов 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 порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- Бракеражная комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и предоставляет отчет Комиссии по контролю за организацией и качеством питания (родительский контроль), в случаях выявленных нарушениях немедленно ставить в известность заведующую МАДОУ №23.
- Контроль осуществляется строго со стороны места выдачи готовых блюд. Все требуемые документы и образцы сырья, продуктов питания и готовые блюда предоставляются в отдельное помещение.

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 порций), линейку.

4.4. Комиссия утверждает план работы по организации питания в ДОУ.

4.5. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания обучающихся ДОУ.

4.6. Комиссии собирается не реже одного раза в месяц, оформляя заседания протоколами. Заседания Комиссии назначаются председателем Комиссии по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной второй членов Комиссии.

4.7. Заседание Комиссии правомочно, если на нем присутствует более двух третей членов Комиссии. Решения на заседании Комиссии принимаются большинством голосов от присутствующих членов Комиссии.

Передача права голоса другому лицу не допускается.

4.8. По итогам заседания составляется протокол заседания Комиссии, который подписывает председательствующий на заседании.

4.9. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

4.10. Комиссия несет ответственность за компетентность принимаемых решений на заседаниях Комиссии.

4.11. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

4.12. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг в ДООУ

4.13. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения сотрудников ДООУ и родителей (законных представителей) ДООУ.

4.14. О результатах работы Комиссия информирует заведующую ДООУ и родительские комитеты один раз в квартал.

4.15. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию организации питания в МАДОУ №23.

4.16. Рекомендации Комиссии, по согласованию с администрацией ДООУ, размещаются на официальном сайте МАДОУ №23.

5. Документация Комиссии по контролю организации питания обучающихся

5.1. Номенклатура дел Комиссии оформляется в форме:

- протоколов заседаний Комиссии;
- утвержденного плана работы;
- план-график на год;
- материалов, представленных на сайте МАДОУ №23;
- аналитическая справка для отчёта по самообследованию организации питания в МАДОУ №23

5.2. Обследование организации питания в ДООУ, согласно утвержденному графику оформляется чек-листом (приложение № 2)

5.3. Чек-листы после проведения контроля передаются председателю, и рассматриваются на итоговой комиссии.

5.4. Документация Комиссии хранится в кабинете Заведующей МАДОУ №23. Срок хранения 3 года.

Приложение №1

к Положению о комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
МАДОУ №23 «Детский сад комбинированного вида»

**ИНСТРУКЦИЯ
ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД**

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую

часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или

сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 2

к Положению о комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
МАДОУ №23 «Детский сад комбинированного вида»

Чек- лист

« ____ » _____ 20 __ г.

Комиссией в составе:

Была проведена проверка организации и качества питания в МАДОУ №23

По адресу г.Кемерово, ул.Лапичевская, 1а

Время проверки: _____

Направление проверки:

№ п/п	Вопросы обследования организации питания	Да	Нет
1	10-дневное цикличное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
2	Ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) в информационных уголках с указанием наименования блюд и выходом блюд		
3	Рацион питания соответствует заявленному меню		
4	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
5	Соответствие температуры подачи блюд		
6	Соответствие выхода блюд, запланированному в меню-требовании		
7	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления		
8	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
9	Наличие сопроводительных документов,		

	подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания.		
--	---	--	--

Предложения:

С результатами, внесенными в чек-лист ознакомлены:

Повар:

Члены комиссии: