

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Городского округа
«город Ирбит» Свердловской области «Детский сад № 27»**

623854, Свердловская область, г. Ирбит,
ул. Маршала Жукова, д. 4а

8(34355)4-26-11, факс 8(34355)6-09-68

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников Учреждения
протокол № _____
от «___» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27»
_____ В. В. Зенкова
приказ № _____ от «___» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной организации
МАДОУ «Детский сад № 27»
_____ Е.В. Молокотина
протокол № _____ от «___» _____ 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №27»**

г. Ирбит, 2021г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад № 27» разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 01 сентября 2021 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 N 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 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МАДОУ «Детский сад № 27» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля МАДОУ «Детский сад № 27», созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «Детский сад № 27».

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «Детский сад № 27».

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 27» на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек.

В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий МАДОУ «Детский сад № 27» или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник (фельдшер) (по согласованию);
- педагогический персонал;
- повара;
- член первичной профсоюзной организацией МАДОУ «Детский сад № 27»;
- представитель родительской общественности МАДОУ «Детский сад № 27».

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и первичной профсоюзной организацией МАДОУ «Детский сад № 27».

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация МАДОУ «Детский сад № 27» при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в МАДОУ «Детский сад № 27» 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 (*Приложения № 1*);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение № 2*).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 27», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала выдачи приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

Результаты проверки отмечают в акте проверки организации и ведения производственного контроля по питанию личными подписями членов комиссии (*Приложение № 3*).

2.4. Комиссия составляет акты на списание невостребованных продуктов, по причине аварийных ситуаций или по причине экстренного приостановления образовательного процесса в МАДОУ «Детский сад № 27».

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

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи воспитанниками:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола и др.);
- оценка качества приготовления блюда воспитанникам (количество оставшейся не съеденной пищи, причина) через беседу.

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад № 27».

2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на собраниях, педсоветах, заседаниях родительского совета.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 27»

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи фельдшера, кладовщика, повара (шеф-повара).

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция; готовность и доброкачественность).

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 бракеражная 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 бракеражной комиссии.

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

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14. Бракеражная комиссия 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.

3.15. 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 порций), линейку.

3.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал готовой пищевой продукции 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.

3.17. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в бракеражный журнал.

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем МАДОУ «Детский сад № 27», членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля МАДОУ «Детский сад № 27».

3.19. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МАДОУ «Детский сад № 27» на административное совещание, общее собрание работников, заседания педагогического совета, совета родителей. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 27. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля МАДОУ «Детский сад № 27», Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических 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 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 поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- 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 и предложения по организации и качества питания в МАДОУ «Детский сад № 27».

3.21. Администрация МАДОУ «Детский сад № 27» обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 27»;
- контролировать выполнение принятых решений;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ «Детский сад № 27».
- ходатайствовать перед администрацией МАДОУ «Детский сад № 27» о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в МАДОУ «Детский сад № 27».

4.2. Бракеражная 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;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в актах на списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. В МАДОУ «Детский сад № 27» ведутся акты на списание не востребовавшихся порций и Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится на пищеблоке.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе у кладовщика и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. В акте на списание не востребовавшихся продуктов, оставшихся по причине аварийных ситуаций или по причине экстренного приостановления образовательного процесса в МАДОУ «Детский сад № 27».

Отмечается:

- дата;
- наименование продуктов;
- количество продуктов в килограммах;
- причина не востребовавшихся продуктов;

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МАДОУ «Детский сад № 27» является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 27».

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 и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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 продуктов, 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара.

Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ,

как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Городского округа «город Ирбит» Свердловской области «Детский сад № 27»
 623854, Свердловская область, город Ирбит,
 улица Маршала Жукова, дом № 4а
 телефоны: (34355) 6-09-68; 4-26-11
 электронная почта: chkola-sad19@mail.ru
 сайт: ds.27irbit.ru
 ИНН 6611002250 КПП 667601001

УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27»
 _____ В.В. Зенкова
 « ____ » _____ 20__ г.

**АКТ
 ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И ВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
 ПО ПИТАНИЮ**

« ____ » _____ 20__ г.

Комиссия, назначенная приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 27» № _____ от « ____ » _____ 20__ г. в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

В присутствии: _____

Провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в МАДОУ «Детский сад № 27» и выявили следующее:

| № п/п | Показатели | Оценка (+ – соответствует, – не соответствует, v – частично соответствует) | Рекомендации |
|---|---|--|--------------|
| 1 | Нормативно правовое обеспечение организации питания воспитанников: | | |
| | 1. Наличие: | | |
| | у заведующего (полного пакета) | | |
| | На пищеблоке: | | |
| | у повара: | | |
| | Десятидневное меню | | |
| | Технологические карты | | |
| | Инструкция «По обработке яйца» | | |
| Инструкции «Правила использование, обработка кухонной и столовой посуды | | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | Инструкции по охране труда (пищеблок) | | |
| | у кладовщика: | | |
| | Десятидневное меню | | |
| | Журнал «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на пищеблок – компетентность ведения журнала | | |
| | Журнал отходов | | |
| | Инструкции по охране труда (кладовщика) | | |
| | 2. Аккуратность и рациональность оформления: | | |
| | у повара | | |
| | у кладовщика | | |
| | 3. Наглядность: | | |
| | стенды: – эстетика – содержание | | |
| | выход объема порций на 1 ребенка | | |
| | график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы | | |
| | меню на день (для родителей): | | |
| | подписи администрации | | |
| | объем выхода готового блюда | | |
| | пищевая ценность рациона питания | | |
| | контрольное блюдо: | | |
| | – место расположения | | |
| | – эстетика | | |
| | – достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре): | | |
| | * ясли (100, 150, 180) | | |
| | ** д/с (100, 180, 200) | | |
| 2 | Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания): | | |
| | о питании сотрудников | | |
| | о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам | | |
| | о создании бракеражной комиссии | | |
| | о создании комиссии по снятию остатков и списанию продуктов питания в МАДОУ «Детский сад № 27» | | |
| 3 | Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок: | | |
| | использование программного продукта "НоТ: Учет по питанию в ДДУ" – используют | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | – едят от руки (указать причину) | | |
| | наличие виз ответственных лиц | | |
| | достоверность данных в меню-требовании: | | |
| | – по количеству детей: в меню / фактическое присутствие: | | |
| | соответствует | | |
| | не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения») | | |
| | Ведение документации: | | |
| | накопительная ведомость: | | |
| | в компьютерном варианте | | |
| | выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка | | |
| 4 | Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой пищевой продукции: | | |
| | органолептический контроль (работа бракеражной комиссии) | | |
| | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | | |
| | ведение по единой форме | | |
| | Журнал «бракеража скоропортящейся пищевой продукции; | | |
| | – компетентность ведения журнала | | |
| | органолептический контроль | | |
| | выполнение сроков реализации продуктов | | |
| | ведение по единой форме | | |
| | наличие и ведение Журнала отходов | | |
| | Наличие и ведение гигиенический Журнал (сотрудники) | | |
| | Наличие и ведение: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | | |
| | Наличие и ведение: Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | | |
| 5 | В программе производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий «План производственного контроля» | | |
| | наличие | | |
| | соответствие текущему году | | |
| | организация питания | | |
| 7 | Санитарное состояние помещений: | | |
| | пищеблока: | | |
| | Горячий цех | | |
| | горячий цех (зона моечная) | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | мясорыбный цех | | |
| | мясорыбный цех (зона обработки яйца) | | |
| | Овощной цех (первичный) | | |
| | складов: | | |
| | овощной склад | | |
| | Продуктовый склад | | |
| | Подсобные помещения | | |
| 8 | Выполнение СанПин 2.3/2.4.3590-20 | | |
| | Выполнение СП 2.4.3648-20 | | |
| | Горячий цех | | |
| | горячий цех (зона моечная) | | |
| | мясорыбный цех | | |
| | мясорыбный цех (зона обработки яйца) | | |
| | Овощной цех (первичный) | | |
| | складов: | | |
| | овощной склад | | |
| | Продуктовый склад | | |
| | холодильное оборудование: | | |
| | технологическое состояние | | |
| | санитарное состояние (шуба и т.п.) | | |
| | соответствие температурному режиму | | |
| | место для обработки яиц: | | |
| | стол (или отдельное помещение) | | |
| | емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) | | |
| | наличие халата | | |
| | наличие перчаток | | |
| | наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ | | |
| | наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) | | |
| | наличие журнал учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте | | |
| | знание сотрудниками механизма обработки яиц | | |
| 9 | Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»: | | |
| | 1-е блюда (по меню / факт / расхождение) | | |
| | гарниры (по меню / факт / расхождение) | | |
| | салат (по меню / факт / расхождение) | | |
| | порционные блюда (по меню / факт / расхождение) | | |
| | наличие литража на баках | | |
| | наличие литража на разливных емкостях | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | наличие маркировки веса, литража на кухонной посуде | | |
| | правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы | | |
| | соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы: | | |
| | – горячие блюда | | |
| | – компот | | |
| | – вторые блюда и гарнир | | |
| 10 | Организация питания в группах: | | |
| | безопасность столовой и кухонной посуды | | |
| | хранение столовых приборов | | |
| | организация питьевого режима | | |
| | наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде | | |
| | наличие маркировки объема на разливных поварешках | | |
| | соблюдение очередности подачи готовых блюд | | |
| | соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню-требованием | | |
| | наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды | | |
| | общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания | | |
| 11 | Охрана труда: | | |
| | наличие инструкций на рабочих местах | | |
| | выполнение инструкций по ОТ | | |
| | Требование соблюдения производственных рисков | | |

Выводы: _____

Председатель комиссии: _____
(подпись) (ФИО)

Члены комиссии: _____
(подпись) (ФИО)

_____ (подпись) (ФИО)

Приложение № 9
К СанПин 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

Масса порций Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)

* ясли (от 1 года до 3 лет) (100, 150, 180)

** д/с(3-7 лет) (100, 180, 200)

