

Принято
Общим собранием работников Учреждения
протокол от 04.02.2021 № 1

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ детским садом №35
от 05.02.2021 № 48-ос

**Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством
питания, бракеражу готовой продукции МБДОУ детского сада №35**

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением “Детский сад №35 ” города Воткинска Удмуртской Республики (далее – Учреждение), а также в соответствии с Уставом Учреждения, в целях осуществления организации и контроля питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в Учреждении создается и действует комиссия по контролю за организацией и качества питания, бракеражу готовой продукции (далее - Комиссия).

1.2. Комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в Учреждении на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 « Об утверждении санитарных правил СП “ Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи”, Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 “Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, Техническим регламентом № 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”.

1.3. Комиссия является общественным органом, которым создан с целью оказания практической помощи работнику Учреждения в осуществлении административно – общественного контроля организации и качества питания Учреждении.

1.4. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Учреждения (далее – Положение) принимается на Общем собрании работников Учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего Учреждением. Данное Положение действует до принятия нового.

1.5. Изменение и дополнение к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников Учреждения, и вводятся в действия на основании приказа заведующего Учреждением.

Раздел 2. Порядок создания Комиссии и ее состав.

2.1. Комиссия создается Общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. Комиссия состоит не менее 3-х членов. В состав комиссии могут входить:
- заведующий Учреждением/старший воспитатель;

- медицинская сестра;
 - члены профсоюзного комитета Учреждения;
- 2.3. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.
- 2.4. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждением.

Раздел 3. Основные задачи деятельности комиссии.

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.3. Контроль за технологией приготовления пищи.
- 3.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Раздел 4. Права, обязанности, ответственность комиссии.

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания воспитанников, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждении.

4.2. Обязанности комиссии:

- контроль за организацией 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;
- проверять выход готовых блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему порций и количеству воспитанников;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи.

4.3. Комиссии несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Раздел 5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссии должна ознакомиться с меню – требованием, в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню – требование должно быть утверждено заведующим Учреждением, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика, повара.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью: хранятся у медицинской сестры.

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

5.4. В случае выявления блюд, имеющих следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, недопеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, такие блюда не допускаются к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив наименования блюда “К раздаче не допускаю”.

5.5. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

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

Раздел 6. Заключительные положения.

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.