муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МАДОУ № 36 «Теремок»
Протокол № 5
от «19» июля 2024г

Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 36 «Теремок»
Л.В. Федорова
Приказ № 58 от «20» июля 2024г.

Положение
о бракеражной комиссии в МАДОУ № 36 «Теремок»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МАДОУ № 36 «Теремок» разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08 августа 2024 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 08 июля 2024 года, а также Уставом и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МАДОУ № 36 «Теремок» определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии МАДОУ № 36 «Теремок», регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. ***Бракеражная комиссия*** (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

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 детском саду.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением 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: заместитель заведующего по ВМР (председатель комиссии);
- медсестра (диетсестра);
- педагогические сотрудники;
- повар;
- член профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности ДОУ.

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

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом дошкольного образовательного учреждения.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация МАДОУ № 36 «Теремок» 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 № 36 «Теремок» 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 детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, 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;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- 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, изготовляемые на пищеблоке МАДОУ № 36 «Теремок», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь 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 журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.
2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:
- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в МАДОУ № 36 «Теремок»

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 старшей медсестры, кладовщика, 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 кулинарной продукции. хранится у медицинской сестры диетической.
3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
3.7. 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.
3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
3.9. 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.
3.10. 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.
3.11. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал 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.
3.12. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
3.13. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:
- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый заместителем заведующего по ВМР, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля МАДОУ № 36 «Теремок».

3.14. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему на административное совещание, заседания Педагогического совета, Совета Учреждения. Результаты работы бракеражной

комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
3.15. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.
Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- 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;
- 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 кулинарной 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 № 36 «Теремок».
3.16. Администрация МАДОУ № 36 «Теремок» 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 № 36 «Теремок»;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МАДОУ № 36 «Теремок»;
- ходатайствовать перед администрацией МАДОУ № 36 «Теремок» о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

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 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 журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. Дошкольное образовательное учреждение ведет акты на списание невостребованных 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 продукции хранится у медицинской сестры.
5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5.5. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- дата;
- наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд;
- количество отсутствующих детей;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.
-

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МАДОУ № 36 «Теремок» является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете МАДОУ № 36 «Теремок» и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего.
6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
6.3. Положение о бракеражной комиссии в дошкольном образовательном учреждении 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.

Приложение 1

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.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного 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 пахнущий 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 (кусок 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 слабо-желтый 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 слабо-желтый, 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.

Приложение 2

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. Макаронные 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.

Приложение 3

Формы актов для заполнения при проверках

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

Акт №__

Проверки суточного набора продуктов на пищеблоке выданных

Комиссия в составе:

_____

_____

_____

Повар: _____

Проверили продукты, выданные на _____

продукты	Вес по меню	Вес факт	недостача	излишки
Мясо				
Рыба				
Масло слив				
Масло раст				
Сахар				
Крупа				
Сок				
Молоко				
Яйцо				
Сухофрукты				
Молоко сгущ				

В результате проверки:

_____

_____

_____

Члены бракеражной комиссиисии:

_____

_____

_____

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

Акт контроля

Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов

Цель: выборочная проверка условий хранения и сроков реализация скоропортящихся продуктов

ФИО проверяющего, должность_____

У кого_____

№	наименование	Ед измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения

Выводы:

_____

_____

_____

Подпись проверяющего: _____

Ознакомлен: _____

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

Акт контроля

соответствие объема порции готовой продукции выданной детям

Группа: _____ дата _____

ФИО проверяющего_____

У кого_____

Наименование блюда Прием пищи	Вес по меню	факт	отходы

Условные обозначения:

Н – соответствует норме

Д – допустимые отклонения

Н/Д – не допустимые отклонения

Выводы:

_____

_____

_____

Предложения:

_____

_____

_____

Подпись_____

Ознакомлен_____

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

Акт контроля

«выхода готового блюда на пищеблоке»

ФИО проверяющего, должность _____
Диетсестра (медсестра) _____
Повар _____
Установлено_____

Наименование блюда	Выход по меню	Выход блюда по факту

Выводы:
_____
_____
_____

Предложения:
_____
_____
_____

Подпись проверяющего_____
Ознакомлен_____

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке
(мясорыбный заготовочный цех)

Дата_____Кем_____
У кого_____ Кто проводил_____

Механизм заполнения

Д – диагностика (обследование, оценка):
+ - соответствует; - - не соответствует V – частично соответствует
Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);
К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	Д	Р	К
1	Мясорыбный заготовочный цех			
1.1	Холодильное оборудование: - наличие достаточного количества холодильников - Своевременность разморозки – наличие «шубы» - Санитарное состояние - Температурный режим - Хранение продуктов в соответствии с СП и эпид требованиями - маркировка			
1.2	Доски сырой продукции: - качество обработки - наличие маркировки -соответствие количественному требованию - чистота кассетницы - правильность хранения			
1.3	Ножи для сырой продукции: - качество обработки - наличие маркировки -соответствие количественному требованию - чистота кассетницы - правильность хранения - качество заточки			
1.4	Состояние стола сырой продукции			
1.5	Металлические ванны: - наличие не менее 2-х * наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) - состояние			
1.6	Состояние раковин для мытья рук			
1.7	Место для обработки яиц: - стол (или отдельное помещение) - емкости (не менее 4х), чистота, безопасность, сколы - наличие халата, перчаток - наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ - наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, кем составлен, на основании какого документа) – наличие записей в тетради по обработке яйца			
1.8	Наличие контрольных весов			
1.9	Технологическое оборудование: -рабочее состояние - санитарное состояние			
1.10	Уборочный инвентарь: - швабры с соответствующей маркировкой - ведро с соответствующей маркировкой - ветошь (наличие, качество) - правильность хранение (не в помещении цеха)			
1.11	Одежда работников пищеблока: - наличие клеенчатых фартуков - наличие и состояние полотенец для рук не 2х			
2	Санитарное состояние			
3	Инструкции по ОТ и ТБ: - наличие –соответствие требованиям - наличие диэлектрических ковриков			

Выводы:

_____
_____
_____
_____

должность подпись расшифровка

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния в продуктовой кладовой (склад, пищеблок)

Дата_____ Кем _____

У кого _____ Кто проводил _____

Механизм заполнения

Д – диагностика (обследование, оценка):

+ - соответствует; - - не соответствует; V – частично соответствует;

Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);

К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	**Д**	**Р**	**К**
1	Санитарное состояние			
1.1	Холодильное оборудование: - наличие достаточного количества холодильников - Своевременность разморозки – наличие «шубы» - Санитарное состояние - Температурный режим - Хранение продуктов в соответствии с СП и эпид требованиями - маркировка			
1.2	Хранение продуктов: - наличие стеллажей из нержавейки - наличие расстояния от стены (не менее 20 см) - хранение продуктов в таре поставщика (в базной) - наличие хранения продуктов на полу - соблюдение товарного соседства а холодильном оборудовании - наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов - наличие ножа для сливочного масла - емкость для хранения сыра - наличие решеток для подставок - условия хранения (соответствие температурному режиму)			
1.3	Ассортимент продуктов в соответствие с требованиями			
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: - мясо - рыба - масло сливочное -яйцо - сухие фрукты -молочные продукты - крупы - хранение продуктов с просроченными сроками реализации			
1.5	Уборочный инвентарь: - швабры с соответствующей маркировкой - ведро с соответствующей маркировкой - ветошь (наличие, качество) - правильность хранение (не в помещении цеха)			
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения сыпучих продуктов			
1.7	Своевременность обработки стеллажей			
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): - состояние, маркировка, количество, хранение			
1.9	Весы: маркировка, состояние, правильность работы			
1.10	Тара для выдачи продуктов на пищеблоке: - состояние, весовая маркировка, - соответствие пищевой маркировке			
1.11	Одежда: - наличие халата для пищеблока и для уборки - наличие и состояние полотенец для рук не 2х			
1.12	Наличие измерительных приборов: - наличие термометров и соответствие температурному режиму - наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
2	Санитарное состояние			
3	Документация:			
3.1	Журнал «входящего контроля пищевых продуктов»: - наличие, правильность ведения, наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями			
3.2	Журнал «регистрация температурного режима, и влажности» В помещениях склада для продуктов, склада для овощей, холодильного оборудования			
3.3	Журнал регистрации скоропортящихся продуктов: - Наличие, ведение, с указанием сроков хранения, - № накладных и сертификатов			
4	График генеральной уборки: отметка о ее проведении			

Выводы:

_____
_____
_____

должность подпись расшифровка

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке
(цех по обработке овощей первичной и вторичной)

Дата_____ Кем _____
У кого _____ Кто проводил _____

Механизм заполнения

Д – диагностика (обследование, оценка):
+ - соответствует; - - не соответствует V – частично соответствует
Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);
К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	**Д**	**Р**	**К**
1	цех по обработке овощей			
1.1	Металлические раковины: - наличие, санитарное состояние, техническое состояние - маркировка (первичная, вторичная)			
1.2	Состояние раковин для мытья рук, наличие дез. мыла			
1.3	Состояние рабочего стола			
1.4	Состояние технологического оборудования: - санитарное состояние, рабочее состояние			
1.5	Уборочный инвентарь: - швабры с соответствующей маркировкой - ведро с соответствующей маркировкой - ветошь (наличие, качество) - правильность хранение (не в помещении цеха)			
1.6	Одежда работников пищеблока: - наличие халата или фартука - наличие и состояние полотенец для рук не 2х			
2	Санитарное состояние			
3	Инструкции по ОТ и ТБ: - наличие –соответствие требованиям - наличие диэлектрических ковриков			

Выводы:

_____
_____
_____

должность подпись расшифровка

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке
(посудо-моечный цех)

Дата_____ Кем _____
У кого _____ Кто проводил _____

Механизм заполнения

Д – диагностика (обследование, оценка):
+ - соответствует; - - не соответствует; V – частично соответствует;
Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);
К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	**Д**	**Р**	**К**
1	котломоечная			
1.1	Металлические раковины: - наличие (количество) - санитарное состояние - техническое состояние - маркировка - разметка литража			
1.2	Моющие средства: - использование дезинфекционных средств и моющих средств, разрешенных Роспотребна-дзором -наличие дезинфицирующих и моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором - наличие дезинфицирующих и моющих средств, не разрешенных Роспотребнадзором - хранение в соответствии с требованиями СанПиНа			
1.3	Инструкции: - наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря -Содержание в соответствии с СанПиНом - наличие визы руководителя и подпись медицинского работника			
1.4	Наличие ветоши (мочалки, щетки, ветошь для протирания столов: - состояние - наличие промаркированной тары («чистая», «грязная»)			
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: - наличие решетчатого стеллажа с высокой нижней полкой не менее 0,5 м от пола - размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) - правильность размещения сухой кухонной посуды - правильность размещение вымытого сухого мелкого металлического и деревянного инвентаря			
1.6	Кухонный инвентарь: - маркировка, литровка, - состояние: котлов, противней, кастрюль, друшлаков, разливных ложек, лопаток, венчиков - наличие посуды из алюминия - емкость для приготовления компота (нержавейка) - Емкость для кипячения молока (нержавейка)			
1.7	Одежда работников пищеблока: - наличие клеенчатых фартуков - наличие и состояние полотенец для рук не 2х			
2	Общее санитарное состояние			

Выводы:

_____
_____
_____

должность подпись расшифровка

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния в овощной кладовой

Дата_____ Кем _____
У кого _____ Кто проводил _____

Механизм заполнения Д – диагностика (обследование, оценка):
+ - соответствует; - - не соответствует; V – частично соответствует;
Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);
К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	**Д**	**Р**	**К**
1	Санитарное состояние			
1.1	Требования к условиям хранения овощей: - темное помещение -наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см) - состояние стеллажей			
1.2	Температурный режим - наличие термометра, соответствие температуры +10, +15 С - наличие прибора измерения влажности - температурный журнал с фиксацией показателей Т и Вл			
2	Холодильное оборудование: - наличие достаточного количества холодильников - Своевременность разморозки – наличие «шубы» - Санитарное состояние - Температурный режим - Хранение продуктов в соответствии с СП и эпид требованиями - маркировка			
3	Хранение овощей			
3.1	Ассортимент овощей и фруктов а соответствии с Типовым рационом - соответствие - разнообразие - своевременная реализация (от 2 до5 дней п 9.9.3.МУ 2организация питания в ДОУ 2007 год(- своевременная переборка (наличие гнили, плесени, комьев грязи ,т.д.) - отсутствие тары			
3.2	Качество фруктов: Яблоки, апельсины и др фрукты			
3.3	Качество овощей: - картофель - капуста - морковь - свекла - лук - другие овощи			
3.4	Наличие и правильность хранения быстрозамороженной продукции			
4	Уборочный инвентарь: - швабры с соответствующей маркировкой - ведро с соответствующей маркировкой - ветошь (наличие, качество) - правильность хранение (не в помещении цеха)			
5	Весы : маркировка, состояние, правильность работы			
6	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: - состояние, весовая маркировка, соответствие пищевой маркировки			
7	Общее санитарное состояние			

Выво-
ды:_____ _____
_____ должность

подпись расшифровка

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния в горячем цехе пищеблока

Дата_____ Кем _____

У кого _____ Кто проводил _____

Механизм заполнения

Д – диагностика (обследование, оценка):

+ - соответствует; - - не соответствует; V – частично соответствует;

Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);

К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	**Д**	**Р**	**К**
1	Горячий цех			
1.1	Электроплиты: - чистота духовых шкафов, плит, рабочее состояние			
1.2	Холодильное оборудование: - наличие достаточного количества холодильников - Своевременность разморозки – наличие «шубы» - Санитарное состояние - Температурный режим - Хранение продуктов в соответствии с СП и эпид требованиями - маркировка			
1.3	Суточные пробы: - Состояние гастроемкостей, - сменяемости и наличие продукции за 48 часов - правильность отбора проб в полном объеме, -хранение проб, наличие крышек			
1.4	Доски для варенной продукции: - качество обработки наличие трещин и щербинок, - наличие маркировки - соответствие количественному требованию - правильность хранения, состояние кассетниц для хранения досок			
1.5	Ножи для варенной продукции: - качество обработки наличие трещин и щербинок, - наличие маркировки - соответствие количественному требованию - правильность хранения, состояние кассетниц для хранения досок			
1.6	Контрольные весы: -состояние, правильность работы, маркировка			
1.7	Технологическое оборудование Санитарное состояние, рабочие состояние, маркировка			
1.8	Состояние столов вареной продукции			
1.9	Хранение хлеба: - наличие шкафа, стола, - доски, ножи, маркировка			
1.10	Наличие ветоши - состояние - наличие промаркированной тары («чистая», «грязная»)			
1.11	Уборочный инвентарь: - швабры с соответствующей маркировкой - ведро с соответствующей маркировкой - ветошь (наличие, качество) - правильность хранение (не в помещении цеха)			
1.12	Состояние раковин для мытья рук, наличие дез. мыла			
1.13	Кипяченная вода: - состояние емкости для кипячения, - количество воды в достаточном количестве - своевременная смена воды - выдача воды на группы			
1.14	Контрольное блюдо: наличие места и эстетика оформления блюд			
1.15	Одежда работников пищеблока: - чистота и состояние спец одежды, количественное соответствие - наличие головного убора - наличие и состояние полотенец для рук не 2х - наличие халата для уборки			
2	Уголок бракеражной комиссии: - Выделенное место, - вымеренные емкостис маркировкой веса (тарелки, кастрюли и т. д - наличие столовых приборов - наличие пищевого термометра			
3	Санитарное состояние			
4	Инструкции по ОТ и ТБ: - наличие –соответствие требованиям - наличие диэлектрических ковриков			

Выводы:

_____
_____
_____

должность подпись расшифровка

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 «Теремок»

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния групп

Дата_____ Кем _____
У кого _____ Кто проводил _____

Механизм заполнения

Д – диагностика (обследование, оценка):
+ - соответствует; - - не соответствует; V – частично соответствует;
Р - регулирование (даются рекомендации, что делать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует «);
К – контроль (возвращение к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	содержание	Д	Р	К
1	Организация питания детей			
1.1	Эстетика помещений (групп, столовой)			
1.2	Температурный режим,			
1.3	Проветривание: - наличие графика проветривания, выполнение графика			
1.4	Качество влажной уборки помещения			
1.5	Охрана жизни и здоровья детей: - зона питания детей, соответствие мебели возрасту детей - наличие битой, треснутой посуды			
1.6	Блок для мытья посуды: - наличие моющих и дез. Средств, разрешенных Роспотребнадзором - наличие инструкций по их использованию - наличие мерных емкостей для моющих средств и чистящих средств - наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная), литраж - наличие пробок для раковин не менее 2х - наличие ветоши и тары для грязной и чистой ветоши - наличие и состояние емкостей для отходов с крышкой			
1.7	Одежда персонала: - наличие головного убора - наличие одежды для получения пищи - наличие фартука, одноразовых перчаток для раздачи пищи - наличие фартука для мытья посуды - наличие и состояние полотенец для рук			
1.8	Посуда для получения еды: - достаточность (по количеству и объему) - качество: Все из нержавейки Емкость для компота и витаминного напитка обязательно из нержавейки Наличие посуды с поврежденной эмалью - маркировка: название блюда, указание веса на посуде для второго блюда и салатов			
1.9	Раздаточный инвентарь: - Наличие разливных ложек с маркировкой - наличие кондитерских лопаточек			
1.10	Посуда для приема пищи: - количество - салатницы - 1 блюдо - 2 блюдо чайная пара или кружка Качество: -салатницы 1 блюдо 2 блюдо - чайная пара или кружка - наличие в достаточном количестве столовых приборов: Ложка чайная - ложка столовая, вилка, ножи при соответствии возрасту детей - наличие салфеток и салфетниц - наличие хлебниц - правильность хранения столовых приборов - правильность хранения чайной пары			
1.11	Питьевой режим: Наличие емкостей для хранения воды (кипяченной бутилированной) - правильность размещения на подносе (в чистом виде) - соблюдения правил мытья кружек для питья			
9.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря			
9.13	Кипяченная вода: - состояние емкости для кипячения, - количество воды в достаточном количестве - своевременная смена воды, график сменности - выдача воды на группы			
2	Контроль приема пищи детьми:			
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие меню)			
2.2	Качество раздаваемой пищи -температура блюда - 1 блюдо - 2 блюдо - компот - горячие напитки			
2.3	сервировка столов			

2.4	Салфетки: -качество индивидуальных салфеток для приема пищи - состояние накрывных салфеток			
2.5	Своевременная раздача 2 блюда			
3	Санитарное состояние			
4	Наличие инструкций по ТБ и ОТ: - выполнение инструкций			

Выводы:

_____
_____
_____

должность подпись расшифровка

Ознакомлен (а):

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448730205

Владелец Федорова Лариса Вячеславовна

Действителен С 01.07.2024 по 01.07.2025