

Учено мнение
выборного органа первичной
профсоюзной организации МБДОУ 220
Председатель выборного органа
первичной
профсоюзной организации
_____А.М.Орлянкина

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 220
_____С. В. Чумак
Приказ от 09.01.2023 №15

ПОРЯДОК ЕЖЕДНЕВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МБДОУ № 220.

1. Общие положения.

1.1. Настоящий Порядок разработан в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 18 декабря 2020 года, регистрационный номер 61573); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 29 января 2021 года, регистрационный номер 62296).

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 ответственность за организацию питания возлагается на учреждение осуществляющие образовательную деятельность.

1.3. Кладовщик, медицинские работники, работники пищеблока, заместитель заведующего по АХР, педагоги, младшие воспитатели несут ответственность за организацию питания в МБДОУ № 220 в пределах своей должностной компетенции.

1.4. Заведующий МБДОУ № 220 осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.5. Настоящий порядок определяет содержание ежедневного контроля за качеством продуктов питания, поступающих в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Детский сад № 220» (далее МБДОУ № 220).

1.6. Контроль за качеством продуктов питания в МБДОУ № 220 предусматривает проведение наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением

работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов МБДОУ № 220, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.7. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ № 220.

1.8. Порядок о ежедневном контроле за качеством продуктов питания принимается Советом МБДОУ № 220, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя.

2. Цель и основные задачи контроля.

2.1. Цель контроля за качеством продуктов питания: обеспечение качества питания воспитанников МБДОУ № 220, осуществляемая через решение следующих задач:

- контроль исполнения нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- контроль качества поставляемых продуктов питания, условий хранения, соблюдение сроков реализации;
- предупреждение нарушений и неисполнений приказов, нормативно-правовых актов у в части организации и обеспечения качественного питания;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания.

3. Организационные методы и формы контроля.

3.1. Контроль за качеством продуктов питания осуществляется с использованием следующих методов:

- **Изучение нормативно-правовой документации, регламентирующей организацию качественного детского питания;**

- **Органолептический метод** — метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств человека. В зависимости от используемых органов чувств и определяемых показателей различают следующие подгруппы органолептических методов:

визуальный метод — для определения с помощью органов зрения внешнего вида и цвета, внутреннего строения и других показателей продукции;

вкусовой метод — для определения вкуса продукции с помощью вкусовых точек на языке и небе;

обонятельный метод — для определения с помощью обоняния запаха (аромата, букета) продукции;

осязательный метод — для определения с помощью осязания консистенции продукции;

слуховой метод - для определения с помощью слуха консистенции продукции (используется редко).

- **инструментальный метод** (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно.

3.3. Заместитель заведующего по АХР осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи, контролирует санитарное состояние пищеблока;

3.4. Кладовщик МБДОУ № 220 обеспечивает своевременное предоставление поставщикам

требований-заявок на необходимые продукты; контролирует вопросы своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения осуществляет контроль за соблюдением требований к условиям перевозки поставляемых продуктов, за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, контролирует санитарное состояние холодильного оборудования для хранения продуктов, температурным режимом в холодильном оборудовании, санитарным состоянием складских помещений (кладовой), условиями хранения продуктов.

4. Гигиенические требования к таре.

Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов.

4.1. Для перевозки пищевых продуктов поставщиками должен использоваться только специализированный автотранспорт, который должен иметь маркировку «Продукты». Кузов таких машин изнутри обивается оцинкованным железом или листовым алюминием. В этом автотранспорте запрещается перевозить не пищевые грузы. Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку должны иметь медицинскую книжку и санитарную одежду.

4.2. Скоропортящиеся продукты перевозят в охлаждаемом транспорте, или с изотермическим кузовом с температурой, не превышающей +2...6°C. Длительность перевозки не более 2 часов. Для перевозки продуктов должна быть использована металлическая, пластмассовая или деревянная тара.

4.3. Для перевозки хлебобулочных изделий поставщиками должны быть использованы специальные крытые автомашины или фургоны, которые оборудуют выдвижными лотками, которые предупреждают загрязнение этих изделий при погрузке и выгрузке.

4.4. После использования транспортную тару очищают, промывают теплым щелочным раствором, дезинфицируют острым паром или дезсредством, ополаскивают и просушивают.

5. Оценка качества принимаемых продуктов.

Показатели, по которым запрещается принимать некоторые виды пищевых продуктов в МБДОУ № 220.

5.1. Поступающие в МБДОУ № 220 продукты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации

5.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком МБДОУ № 220.

5.8. При приемке продуктов особое внимание обращается на сроки реализации скоропортящихся продуктов.

5.9. Все продукты, поступающие в МБДОУ № 220, должны соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТов) или технических условий (ТУ). В стандартах

определяются физические, химические, бактериологические показатели продуктов, условия упаковки, транспортировки и хранения, методы испытаний.

5.10. Продукты, не соответствующие требованиям стандартов, не принимаются, при необходимости направляются в пищевые лаборатории на анализ.

5.11. При обнаружении отклонений от требований стандарта по показателям, не представляющим опасности для здоровья человека (влажность, жирность, величина кусков, форма нарезки и др.), продукты относятся к нестандартным съедобным, т. е. пригодным для питания.

5.12. При сомнениях в доброкачественности продуктов или несоответствии их гигиеническим показателям отбирают пробы в лаборатории ведомственной или государственной санитарной службы, где проводится гигиеническая оценка качества продукта.

5.13. Оценивая качество продукта, часто употребляется понятие о его доброкачественности, т. е. отсутствии явлений порчи: гниения, окисления, плесневения, прогоркания, осаливания, брожения.

5.14. Недоброкачественные продукты бракуются, составляется соответствующий акт, подписывается заведующим, кладовщиком, шеф-поваром, поваром смены.

5.15. Качество продуктов при приемке в МБДОУ № 220 определяется органолептическим методом — по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, при необходимости по вкусу.

5.15.1. При осмотре мяса обращают внимание на следующие признаки порчи: наличие слизи на поверхности, цвет на разрезе серый или зеленоватый, консистенция мягкая, запах неприятный. Запах проверяют также путем погружения нагретого ножа в толщу мяса («проба на нож»). Следует обращать внимание на наличие посторонних включений в мышечную ткань мяса (белесоватые пузырьки могут свидетельствовать о финнозе мяса).

5.15.2. При осмотре мороженой рыбы обращают внимание на состояние поверхности: она должна быть чистой, иметь естественную краску. Консистенция после оттаивания - плотная, запах - свежей рыбы без признаков порчи. Замороженная рыба не должна иметь запаха. Продукция должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее максимальная защита. Материалы, используемые в упаковке, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не повреждалась продукция. Внутри упаковок не должно быть ничего постороннего.

Транспортировка должна проводиться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, с соблюдением необходимых температур: замороженная - не выше -18 С. При хранении рыбы температурные режимы должны быть такими же, как при транспортировке. Повторное замораживание размороженной рыбы не допускается.

5.15.3. При получении молока и молочных продуктов основное внимание обращают на цвет, запах, консистенцию, вкус после вскрытия упаковки.

По внешнему виду и консистенции молоко должно представлять собой однородную жидкость без осадка, молоко топленое и повышенной жирности — без отстоя сливок. Запах и вкус и должны быть чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов; цвет — белый, со слегка желтоватым оттенком, для нежирного — со слегка синеватыми оттенками. При необходимости производится пробное кипячение 200—300 мл молока.

- Кефир должен иметь вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно - белый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов

- Сливочное масло должно иметь выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов, консистенция плотная, однородная, пластичная,

поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. Аккуратная упаковка без выступов масла, четкая хорошо читаемая маркировка.

- Творог должен иметь мягкую, мажущуюся или рассыпчатую консистенцию с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока.

- Сметана по внешнему виду и консистенции должна представлять однородную массу с глянцевой поверхностью. Вкус и запах чистый, кисломолочный. Допускается привкус топленого масла. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный.

5.15.4. Качество яиц определяется путем осмотра и овоскопирования, по состоянию скорлупы, высоте и положению пути, состоянию белка и желтка. Использование бракованных яиц не допускается.

5.16. Повышенное внимание при приемке следует уделять качеству особо скоропортящихся продуктов. Запрещается принимать продукты с истекшим сроком реализации. Сроки реализации продуктов указываются предприятием-заготовителем в сертификате (удостоверении о качестве), выдаваемом на каждую партию продукта, а также на ярлыках или упаковке.

6. Требования к срокам годности пищевых продуктов

6.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

6.2. Информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов, сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

6.3. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя.

6.4. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

6.5. Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

6.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями.

6.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов не допускается.

6.8. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов.

6.9. Пищевые продукты в процессе их хранения должны быть защищены от различных загрязнений.

7. Гигиенические требования к условиям хранения пищевых продуктов.

7.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется кладовщиком, медицинской сестрой ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

7.2. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Ответственный за исправность приборов — кладовщик.

7.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

7.4. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

7.5. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

7.6. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

7.7. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

7.8. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

7.9. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

7.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

7.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

7.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

7.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

7.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).