

Согласовано  
с родительским комитетом ДОУ  
 Шерстюк Е.Д.

Утверждено:  
Заведующий МБДОУ №8 пгт. Шахтерск  
Хулякова Е.В.  
Приказ № 31-А от 30.03.2021г



Принято:  
Общим собранием трудового коллектива  
МБДОУ №8 пгт. Шахтерск  
Протокол № 3 от 30.03.2021г.

**Положение**  
**о комиссии общественного контроля за организацией и качеством**  
**питания воспитанников**  
**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения Детский сад № 8 комбинированного вида пгт.Шахтерск**  
**Углегорского городского округа Сахалинской области**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение о комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников разработано для МБДОУ №8 пгт. Шахтерск
- 1.2. Общественная комиссия является коллективным экспертом и организуется для контроля санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.3648-20 в групповых помещениях, за условиями и сроками хранения продуктов питания на складе, для проведения оценки качества блюд на пищеблоке.
- 1.3. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.
- 1.3. В состав общественной комиссии включаются: заместители заведующего, педагоги и представители родительской общественности.
- 1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами хранения продуктов на складе, с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд на пищеблоке.
- 1.5. Работа комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников проводится в соответствии с графиком, который утверждается приказом заведующего ДОУ на год.
- 1.6. . Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.7. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены общественной комиссии.

**2. Цель и основные задачи:**

- 2.1 Цель деятельности комиссии: совершенствование организации питания, контроль качества питания воспитанников детского сада, повышение ответственности работников, обеспечивающих организацию питания в детском саду.
- 2.2 Комиссия выполняет следующие задачи:
  - Осуществляет контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания на складе;
  - Способствует улучшению качества питания воспитанников;
  - Осуществляет контроль исполнения законодательства РФ;
  - Осуществляет контроль по организации предоставляемых услуг питания;

- Анализирует состояние качества питания воспитанников, вносит предложения по улучшению качества питания.
- Координирует взаимодействие администрации МБДОУ, родителей (законных представителей) для улучшения организации питания воспитанников;
- Информирует заведующего МБДОУ, педагогический коллектив, родителей о качестве предоставляемых услуг по питанию в детском саду.

### **3. Функции комиссии:**

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- Осуществление контроля организации и качества питания воспитанников.
- Проведения проверок качества питания воспитанников 1 раз в квартал в соответствии с графиком и по результатам составления акта, с включением в него всей необходимой информации, а также с указанием всех выявленных недочётов за подписью членов комиссии.
- Проверка соблюдения санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов.
- Осуществление контроля за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции.
- Осуществление контроля за организацией приёма пищи воспитанниками, за раздачей готовой пищи из пищеблока.
- Осуществление контроля за соответствием рационов питания согласно утверждённому меню, режимом питания.
- Информирование заведующего МБДОУ, педагогического коллектива, родителей о результатах проведённых проверок.

### **4. Права участников комиссии:**

Для осуществления возложенных функции комиссии предоставлены следующие права:

- Изучать документацию, относящуюся к предмету контроля;
- Контролировать организацию и качество питания в детском саду;
- Изучать практическую деятельность работников групп и пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в детском саду, качеством приготовления пищи.
- Проводить проверку по графику не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек.
- Изменить график проверки, если причина объективна;
- Снять с реализации продукты, сроки годности которых истекли, поставив в известность заведующего и медицинского работника;

### **5. Проверяемый работник имеет право:**

- Знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности. Состав и порядок работы комиссии;
- Своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих;

### **6. Организационные методы и виды контроля:**

Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- Изучение документации;
- Обследование объекта;
- Наблюдение за организацией производственного процесса и процесса организации в группах;

-Беседа с персоналом;

Контроль осуществляется в виде:

-плановых проверок (по плану-графику);

-внеплановых проверок.

6.1 Плановые проверки проводятся в соответствии с утверждённым планом-графиком, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и доводится до членов комиссии в начале года.

6.2 Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях родителей (законных представителей) или урегулирования конфликтных ситуации. Экстренным случаем считается письменная жалоба родителей (законных представителей) на нарушение прав воспитанника.

## **7. Организация деятельности комиссии.**

7.1 Комиссия формируется на основании приказа заведующего МБДОУ. Полномочия Комиссии начинаются с момента соответствующего приказа.

7.2 Комиссия выбирает председателя, который организует её работу, подписывает протоколы заседаний, составляет акты по результатам проверок, готовит анализ деятельности Комиссии по итогам учебного года и предоставляет акты, протоколы, анализ деятельности.

7.3 Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует не менее трёх её членов.

7.4 Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания воспитанников. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком.

7.5 План-график контроля за организацией питания в детском саду доводится до сведения работников в начале учебного года. При проведении планового контроля не требуется дополнительного предупреждения, если в месячном плане указаны сроки контроля. При проведении внеплановых (экстренных) проверок педагогический коллектив кладовщик и работники пищеблока могут не предупреждаться заранее.

7.6 Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов из числа присутствующих членов и оформляются протоколом. В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председательствующий.

7.7 О результатах работы Комиссия информирует заведующего МБДОУ, педагогический коллектив и родительский комитет. Один раз в квартал Комиссия знакомит с результатами деятельности заведующего МБДОУ и один раз в полугодие педагогический коллектив и родительский комитет.

7.8 Проверяющие, приглашенные должны поставить подписи в акте проверки. Утверждения заведующим данный акт не требует, но он должен быть ознакомлен с результатами проверки, следовательно, внизу акта должна быть подпись « с Актом ознакомлен ».

## **8. Взаимосвязи с другими органами самоуправления**

Комиссия взаимодействует: с заведующим МБДОУ, педагогическим советом, с родительским комитетом детского сада.

## **9. Ответственность**

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

9.2 Члены Комиссии, занимающиеся контролем за организацией и качеством питания в детском саду, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, предоставляемых в актах.

### **Делопроизводство**

Необходимая документация, касающаяся работы Комиссии ( копия приказа о создании Комиссии, протоколы заседаний, план-график, акты проверок, анализ деятельности по итогам года ) находятся у председателя Комиссии.

Планирование деятельности Комиссии осуществляется в соответствии с п. 7.4, 7.5 настоящего Положения.

Ведение протоколов заседаний Комиссии осуществляется председателем Комиссии в соответствии с правилами ведения документации.

По результатам проверки организации и качества питания воспитанников составляется акт в двух экземплярах.

Отчётность Комиссии осуществляется в соответствии с п. 7.2, 7.7

## 1. Методика органолептической оценки пищи

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

**Затем определяется запах пищи.** Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется **консистенция продуктов.**

Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

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.

## 2. Порядок проведения дегустации

2.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.

2.2. В случае если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти на пищеблок, то им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак, иметь действующую санитарную книжку.

2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (первые блюда, гарниры, мясные, рыбные, овощные, молочные блюда, салаты, выпечка, компоты и напитки), или проводятся тематические дегустации.

2.4. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:

2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.

2.4.2. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех

членов комиссии.

2.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

2.4.4. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.

2.5. Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и наконец, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.

2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

2.6. Дегустационные листы дегустационной комиссии хранятся в МБДОУ № 8 (в медкабинете).

### **Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корневого и овощного, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, *нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.* У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться 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

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

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса. Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом деревянной палочкой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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

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

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

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

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

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.

Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

## Карта контроля питания

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии	Оценка
1	Условия хранения продуктов питания на складе	
2	Сроки хранения продуктов питания на складе	
3	Санитарное состояние пищеблока	
4	Санитарное состояние оборудования на пищеблоке	
5	Наличие меню с нормами выхода блюд	
6	Соблюдение режима приёма пищи	
7	Соблюдение питьевого режима	
8	Качество приготовленных блюд	
9	Наличие и использование персоналом спецодежды	
10	Дежурство детей	
11	Сервировка стола	
12	Доброжелательный тон общения воспитателя	
13	Последовательность посадки детей	
14	Работа воспитателя по формированию культурно-гигиенических навыков	
15	Использование детьми столовых приборов	
16	Количество и качество посуды	
17	Хранение и маркировка посуды	
18	Наличие отдельной промаркированной посуды для персонала	
19	Соблюдение правил мытья посуды: моющее средство, наличие инструкции	

Подписи сторон:

Члены группы общественного контроля:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка

Воспитатель группы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка

Младший воспитатель группы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка

Заведующий МБДОУ № 8 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Подпись / расшифровка



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575781

Владелец Худякова Елена Валерьевна

Действителен с 24.06.2022 по 24.06.2023