

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад №215»**

344091, г. Ростов-на-Дону, пр-кт .Коммунистический 36/1; тел.(факс): 8(863) 224-13-29 e-mail:buratino215@mail.ru
ОКПО 53521638 ОГРН 1026104364252 ИНН/КПП 6168099008/616801001



**Порядок контроля за качеством продуктов питания
в МБДОУ № 215**

1.Общие положения

1.1. Настоящий порядок разработан в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дошкольных образовательных учреждений, Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273. Ответственность за организацию питания возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность. Сотрудники учреждения несут персональную ответственность за организацию питания. Заведующий МБДОУ осуществляет контроль за работой сотрудников, отвечающих за организацию питания в МБДОУ.

1.2. Порядок определяет содержание ежедневного контроля за качеством продуктов питания, поступающих в МБДОУ.

1.3. Контроль за качеством продуктов в учреждении предусматривает проведение администрацией учреждения, наблюдений, обследований, за соблюдением работниками учреждения, участвующими в осуществлении процесса питания законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов МБДОУ.

1.4. Результатом Контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ.

1.5. Порядок о ежедневном контроле за качеством продуктов питания в учреждении принимается советом Учреждения, имеющим право вносить в

него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя учреждения.

2. Цель и основные задачи контроля.

2.1. Цель контроля за качеством продуктов питания: обеспечение качества питания в учреждении, осуществляется через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации обеспечения качественного питания учреждения;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в учреждении.

3. Организационные методы и формы контроля.

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

- изучение документации;
- **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 на нёбе;
- обонятельный метод** - для определения с помощью обоняния запаха (аромата, букета) продукции;
- осознательный 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 целей контроля.

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

3.3. Заведующий, обеспечивает своевременное представление в организации поставщиков требований-заявок, контролирует деятельность кладовщика по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения; следит за использованием ассигнований на питание; осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдение санитарно-гигиенических условий при приготовлении пищи.

3.4. Зам зав по АХЧ осуществляет контроль за правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а так же за санитарным состоянием пищеблока, холодильного оборудования для хранения продуктов, температурным режимом в холодильном оборудовании, состоянием складских помещений, условиями хранения продуктов.

4. Оценка качества принимаемых продуктов.

4.1. Поступающие в МБДОУ №215 должны соответствовать требованиям нормативно технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ). Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.2. Продукция поступает в таре поставщика.

4.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продуктов.

4.4. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов.

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

4.6. Входящий контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком МБДОУ. При приемке продуктов особое внимание обращают на сроки реализации скоропортящихся продуктов. Все продукты, поступающие в МБДОУ, должны соответствовать требованиям

государственных стандартов (ГОСТов) или техническим условиям (ТУ). В которых определяются физические, химические, бактериологические показатели продуктов, условия упаковки, транспортировки и хранения, методы испытаний.

4.7. Продукты, не соответствующие требованиям стандартов, не принимаются, при необходимости отправляются в пищевые лаборатории на анализ.

4.8. Оценивая качество продукта, часто употребляют понятие о его доброкачественности, т.е. отсутствии явлений порчи: гниения, окисления, плесневения, прогоркания, осаливания, брожения. Недоброкачественные продукты бракуются, составляется соответствующий акт.

4.9. Качество продуктов при приемке в МБДОУ определяется органолептическим методом по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, а при необходимости и по вкусу.

4.9.1. 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 так же 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).

4.9.2. При осмотре рыбы обращают внимание на состояние поверхности она должна быть чистой, естественной окраски. Консистенция после оттаивания плотная, запах свежей рыбы, без признаков порчи. 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 ни чего постороннего. При хранении рыбы температурные режимы должны соблюдаться. Повторное замораживание размороженной рыбы не допускается.

4.9.3. При получении молока и молочных продуктов основное внимание обращают 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, без отстоя сливок. Запах и вкус без посторонних не свойственных свежему молоку привкусов и запахов, цвет белый.

- Кефир должен иметь кисломолочный вкус без посторонних запахов и привкусов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная.

- Сливочное масло выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов, плотная однородная пластичная поверхность на срезе блестящая, сухая. Цвет от светло желтого до желтого, однородный, равномерный.

-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.

- Сметана по внешнему виду и консистенции должна представлять однородную массу с Глянцевой поверхностью. Вкус и запах чисты кисломолочный цвет белый с кремовым Оттенком равномерный.

4.9.4. Качество яиц определяется путем осмотра состояния скорлупы.

Использование бракованных яиц не допускается.

4.10. Повышенное внимание при приемке следует уделять качеству скоропортящихся продуктов. Запрещается принимать эти продукты с истекшим сроком реализации. Сроки реализации указываются в сертификате (удостоверении качества), а также на ярлыках или упаковке.

5. Требования к срокам годности пищевых продуктов.

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

5.2. Информация, наносимая на ярлык о сроках годности пищевых продуктов распространяется на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары, упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяется на продукцию со вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

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

6.Гигиенические требования к условиям хранения пищевых продуктов.

- 6.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем в соответствии с нормативно-правовой документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, кладовщиком результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года.
- 6.2. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются прибором измерения температуры и влажности воздуха.
- 6.3. Хранение продуктов в холодильниках осуществляется на стеллажах в таре производителя, поставщика или в промаркированных емкостях.
- 6.4. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.