

«Бекітемін»
М.Жумабаев атындағы ІТ-
мектеп – лицей директоры
Б.Ж. Касенова
02.09 2024ж.

Общие положения о работе мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в КГУ «ІТ-школа-лицей им. Магжана Жумабаева» создается и действует мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе.

1.2. Мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе, назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Цель работы мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе - обеспечение постоянного контроля в работе столовой школы.

Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- сроками реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.4. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

1.5. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

1.6. Состав мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов мониторинговой комиссия по контролю за качеством питания в школе должно быть не менее 7 человек, в том числе не

менее 3-х человек из числа родительской общественности данной школы. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

1.7. Рекомендуются ежегодное обновление состава комиссии.

2 раздел. Циклограмма деятельности комиссии:

2.1. Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

2.2 Ежемесячно Комиссия:

- осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);

- осуществляет контроль за правильностью составления меню;

- осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги с оформлением акта мониторинга качества питания (акты могут быть написанными от руки или распечатаны и прошиты)

2.3. Ежеквартально итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете или Собрании при директоре организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

Оформляется протокол заседания мониторинговой комиссии с анализом работы столовой . (5 заседаний- 5 протоколов). Протоколы могут быть оформлены рукописно, либо распечатаны и прошиты в конце года.

2.4. В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

3 раздел. Обязанности деятельности комиссии:

3.1. Бракеражной комиссии необходимо:

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;

- осуществлять контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество (ксерокопии данных документов хранятся у председателя бракеражной комиссии);

- проверять выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;

- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража;

- осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

- осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока (включая складские и прочие помещения) и обеденного зала, за качеством уборки и качеством, состоянием и мытьем посуды;

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

-котролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;

-проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Результатом деятельности бракеражной комиссии является:

незамедлительное расторжение Договора с поставщиком в случае отравления детей, взрослых по вине поставщиков услуги, товаров, при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным;

при выявлении нарушений бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- предоставляет 5 (пять) рабочих дней на устранение нарушений;

при повторном выявлении нарушений, бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров (при наличии) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений и приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического

благополучия населения выявленными грубыми нарушениями, утвержденным совместным приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285 «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» подает на действующего поставщика иск в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным поставщиком;

- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принятие мер по эффективной организации питания школьников осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой по контролю за качеством питания

4 раздел. Права деятельности комиссии:

Мониторинговая комиссия имеет право:

- 4.1. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.2. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.4. Проверять количество поступающей продукции;
- 4.5. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 4.6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 4.8. Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;
- 4.9. Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);
- 4.10. Член бракеражной комиссии имеет право на особое мнение, которое письменно доводится до сведения директора, отражается в отчете бракеражной комиссии. Такое мнение оформляется в случае не согласия с решением большинства членов бракеражной комиссии.

Рекомендации

4.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

В случае выявления каких - либо нарушений и замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки

изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недоселен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переобработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется соответствующий акт, акт доводится до директора школы.

4.4. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Срок действия данного положения не ограничен.