**Рекомендации**

**по осуществлению мониторинга**

**комиссиями по мониторингу качества питания**

**(бракеражных комиссий)**

1. Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;

- [качеством продуктов питания](http://kzref.org/sanitariya-i-gigiena-ribopererabativayushih-predpriyatij-vladi.html), 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.

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

3. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов бракеражной комиссии 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.

Рекомендуется ежегодное обновление состава комиссии.

1. Циклограмма деятельности комиссии:

Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

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

Еженедельно 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**.**

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

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

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](http://kzref.org/jestkoste-vodi.html), 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.).

1. Результатом деятельности бракеражной комиссии является:
2. 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;
3. 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;

1. 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 с выявленными грубыми нарушениями, утвержденнымисовместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра 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.

**АКТ мониторинга качества питания**

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организация образования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поставщик услуги (при наличии)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | **Требуется** | **Соответствует** | **Не соот-ветствует** | **Примечание** |
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям |  |  |  |  |
| [Качество продуктов питания](http://kzref.org/sanitariya-i-gigiena-ribopererabativayushih-predpriyatij-vladi.html), условия их транспортировки, доставки, разгрузки  |  |  |  |  |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню |  |  |  |  |
| Соблюдение графика работы столовой |  |  |  |  |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам  |  |  |  |  |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню  |  |  |  |  |
| Организация питьевого режима |  |  |  |  |
| Качество готовой продукции |  |  |  |  |
| Наличие контрольного блюда |  |  |  |  |
| Органолептические свойства приготовленной продукции |  |  |  |  |
| Соответствие технологической карте |  |  |  |  |
| Контрольное взвешивание 10 порций |  |  |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо |  |  |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо |  |  |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) |  |  |  |  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) |  |  |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) |  |  |  |  |
| Витаминизация блюда |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |  |  |  |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием  |  |  |  |  |
| **Организация приема пищи**  |
| Количество посадочных мест |  |  |  |  |
| Количество раковин для мытья рук |  |  |  |  |
| Наличие мыла |  |  |  |  |
| Наличие сушилок |  |  |  |  |
| Состояние мебели |  |  |  |  |
| Средства для обработки столов  |  |  |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов  |  |  |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды |  |  |  |  |
| Санитарное состояние столовой |  |  |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) |  |  |  |  |
| **Состояние помещений пищеблока** |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» |  |  |  |  |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей |  |  |  |  |
| Исправность систем водоотведения |  |  |  |  |
| Исправность систем отопления |  |  |  |  |
| Исправность систем освещения |  |  |  |  |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением |  |  |  |  |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды |  |  |  |  |
| Наличие моющих средств |  |  |  |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) |  |  |  |  |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств |  |  |  |  |
| Наличие сертификатов на моющие средства |  |  |  |  |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов |  |  |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов |  |  |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) |  |  |  |  |
| Соблюдение поточности:- сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды  |  |  |  |  |
| Наличие графика уборки |  |  |  |  |
| **Соблюдение условий хранения продуктов** |
| **Склады** |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах |   |   |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе |   |   |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |   |   |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |   |   |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах |   |   |  |  |
| Санитарное состояние складов |   |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |   |   |  |  |
| **Холодильники** |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования |   |   |  |  |
| Наличие термометров  |   |   |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |   |   |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |   |   |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования |   |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |   |   |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб  |   |   |  |  |
| **Мясной цех** |
| Маркировка оборудования и инвентаря |   |   |  |  |
| Санитарное состояние |   |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |   |   |  |  |
| **Овощной цех** |
| Маркировка оборудования и инвентаря |   |   |  |  |
| Санитарное состояние |   |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |   |   |  |  |
| **Мучной цех** |
| Маркировка оборудования и инвентаря |   |   |  |  |
| Санитарное состояние |   |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |   |   |  |  |
| **Хлебный цех** |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  |  |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба |  |  |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов |  |  |  |  |
| **Варочный цех**  |
| Маркировка оборудования и инвентаря |   |   |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования |   |   |  |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков |   |   |  |  |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки) |   |   |  |  |
| Санитарное состояние |   |   |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |   |   |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |   |   |  |  |
| **Хранение и использование яиц** |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность |   |   |  |  |
| Условия хранения яиц |   |   |  |  |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц  |   |   |  |  |
| Средство для мытья яиц |   |   |  |  |
| Наличие бактерицидной лампы |   |   |  |  |
| **Буфет** |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью |  |  |  |  |
| Наличие ценников |  |  |  |  |
| Соблюдение условий хранения |  |  |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |  |  |  |
| **Документы**  |
| Договора с поставщиками продуктов питания |  |  |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт |  |  |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии |  |  |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции |  |  |  |  |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам |  |  |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд |   |   |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов |   |   |  |  |
| Журнал «С-витаминизации» |   |   |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий |   |   |  |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за \_\_\_\_\_месяц \_\_\_\_г. |  |  |  |  |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения  |  |  |  |  |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм |  |  |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока |  |  |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок |   |   |  |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников |   |   |  |  |
| Наличие программы производственного контроля |  |  |  |  |
| **Бытовая комната** |  |  |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды |   |   |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников  |   |   |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды |   |   |  |  |
| Душевая комната, санузел |   |   |  |  |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) |   |   |  |  |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки |  |  |  |  |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки |  |  |  |  |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.  |  |  |  |  |
| Наличие москитной сетки |  |  |  |  |
| **Итого** |   |   |  |  |

**В результате проверки установлено:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Подписи комиссии:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)**