

**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, 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.

4. 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, 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.).

5. Результатом деятельности бракеражной комиссии является:

**1)** 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;

**2)** 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;

**3)** 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, утвержденными совместным 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 соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				
Качество продуктов питания, 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				
<b>Организация приема пищи</b>				
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)				
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
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				
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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				
<b>Холодильники</b>				
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				
<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
<b>Овощной цех</b>				

Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
<b>Хлебный цех</b>				
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				
<b>Варочный цех</b>				
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				
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Условия хранения яиц				
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Наличие бактерицидной лампы				
<b>Буфет</b>				
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				
<b>Документы</b>				
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-витаминации»				
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				
<b>Бытовая комната</b>				
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				
<b>Итого</b>				

**В результате проверки установлено:**

---



---



---



---



---



---



---

**Подписи комиссии:**

---



---



---



---



---



---

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