



БҰЙРЫҚ

Сәдуақас Қасымов

Шахтинск қаласы

ПРИКАЗ

№ 98

город Шахтинск

"Снегурочка" бөбекжайы" ҚМҚК тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия құру туралы

Тамақтануды ұйымдастыруға бақылауды күшейту, тамақ дайындауда пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беру, "Мектепке дейінгі ұйымдар мен балалар үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын, "Снегурочка" бөбекжайы" ҚМҚК тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Тәрбиеленушілердің тамақтануын ұйымдастыруды бақылауды жүзеге асыру үшін комиссия құрылсын:

Комиссия төрайымы: В. С. Голубцова - директор м.а.;

Комиссия мүшелері:

Терещенко А. В. - ата-аналар комитетінің мүшесі; Корчева С. П. - қамқоршылар кеңесінің мүшесі;

Раткевич Е. Ю. - кәсіподақ төрайымы;

Кондратьева Т. Ю. - аспаз;

Насибуллина А. У. - әдіскер;

Быканова О. П. - диеталық бике;

2. Келіп түсетін өнімдердің сапасына, жарамдылық мерзіміне, оларды сақтау шарттарына, барлық гигиеналық талаптардың сақталуына күнделікті бақылау қамтамасыз етілсін.

3. Дайындалған тағамдардың сапасын бағалау бракераж журналында белгісі бар органолептикалық көрсеткіштер бойынша әрбір тағамды тарату алдында жүргізілсін.

4. Жауапкершілік жүктелсін:

— тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау журналын жүргізгені үшін — диеталық бике Ольга Петровна Быкановаға;

— ас блогына түсетін азық-түлік бракеражы үшін — диеталық бике Быканова Ольга Петровнаға;

— ас блогына түсетін тез бұзылатын тамақ өнімдерінің мерзімінен кейін - қоймашы Асқарова Сайрагул Шәмшидқызынаға;

–тамақ дайындау сапасына – бас аспаз Кондратьева Татьяна Юрьевнаға.

5. Комиссияның жұмысы тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия туралы ережемен реттеледі.

6. Бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Директор м.а.



В.Голубцова

Таныстырылды:

07.09.2022 *[Signature]* Аскарова С.Ш.
04.09.2022 *[Signature]* Быканова О.П.
07.09.2022 *[Signature]* Кондратьева Т.Ю.
07.09.2022 *[Signature]* Корчева С.П.
04.09.2022 *[Signature]* Насибуллина А.У.
07.09.2022 *[Signature]* Раткевич Е.Ю.
07.09.2022 *[Signature]* Терещенко А.В.



БЕКІТЕМІН
«Снегурочка» б/ж КМҚК
директордың м.а.
Голубцова В.С.
«07» 09 2022 ж.

Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия туралы **ЕРЕЖЕ**

1. Жалпы ережелер

1.1. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия тамақ дайындау сапасын бақылау, тамақ дайындау технологиясын сақтау және санитарлық-гигиеналық талаптарды орындау мақсатында құрылды. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия өз қызметінде Қазақстан Республикасының заңнамаларын және өзге де нормативтік құқықтық актілерін, білім беруді басқару органдарының бұйрықтары мен өкімдерін, ЕҰ Жарғысы мен жергілікті актілерін басшылыққа алады.

1.2. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мекеме қызметкерлеріне мекемедегі балалардың тамақтануын ұйымдастыру мен сапасын, жеткізілетін өнімдердің сапасын және тағамды дайындау мен тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауды әкімшілік-қоғамдық бақылауды жүзеге асыруда практикалық көмек көрсету мақсатында құрылған қоғамдық орган болып табылады.

1.3. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия туралы осы ереже комиссияның бір жылға арналған жұмыс жоспарын (№1 қосымша) көздейді. Ереже директордың МДҰ бұйрығы негізінде белгісіз мерзімге қабылданады және қолданысқа енгізіледі.

1.4. Ережеге өзгерістер мен толықтырулар қызметкерлердің жалпы жиналысында қабылданған қосымшалар түрінде ресімделеді және директордың бұйрығы негізінде қолданысқа енгізіледі.

2. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияны құру тәртібі, оның құрамы

1.1. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның құрамы, оның өкілеттік мерзімі балабақша директорының бұйрығымен бекітіледі.

1.2. Тамақтану мониторингі жөніндегі Комиссия кемінде 7 адамнан тұрады. Комиссия құрамына:

Медициналық диеталық медбике;

Әкімшілік мүшелері;

Ата-аналар комитетінің мүшелері;

Қамқоршылық кеңесінің мүшелері.

3. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның негізгі міндеттері

Балабақшаның тамақтануын бақылау жөніндегі Комиссия:

1. Азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады;

2. Азық-түлікті сақтауға арналған қойма немесе бөлмелердің жарамдылығын, сондай-ақ оларды сақтау шарттарын тексереді;

3. Күн сайын мәзірдің дұрыс жасалуын қадағалайды;

4. Ас блогындағы жұмысты ұйымдастыруды бақылайды;

5. Тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін және тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;
6. Тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін тексереді;
7. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын қадағалайды;
8. Негізгі өнімдерді қолдану кезінде, тағамдардың шығуын тексереді;
9. Дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б. анықтайды.;
10. Дайындалған тағам көлемінің бір порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексереді.

4. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның құқықтары, міндеттері және жауапкершілігі

4.1. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның құқығы бар:

- Мекемеде тамақтануды ұйымдастыру бойынша талқылауға нақты ұсыныстар шығару, қабылданған шешімдердің орындалуын бақылау;
- Мекемеде тамақтануды жақсартуға бағытталған ұсыныстар беру;
- Мекеме әкімшілігіне тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты жұмысшыларды көтермелеу немесе жазалау туралы өтініш жасаңыз.
- Сапасыз өнімдерді есептен шығаруға арналған түгендеу ведомостары мен актілерін жасау;
- Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия өнімдерінің қатерсіздігін айқындауды арнайы әдістеме бойынша жүргізеді (№2 қосымша)

4.2. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның міндеттері:

- Азық-түлікті тасымалдау, жеткізу және түсіру кезінде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылайды;
- Қойма және басқа да бөлмелердің азық-түлікті сақтауға жарамдылығын, сондай-ақ азық-түлікті сақтау шарттарын тексереді;
- Тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін және тағам дайындау сапасын бақылауды жүзеге асырады;
- Мәзірді дұрыс құрастыруды қадағалайды;
- Негізгі өнімдерді қолдану кезінде, тағамдардың шығуын тексереді;
- Тағамның тәрбиеленушілердің негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін бақылауды жүзеге асырады;
- Олар дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізеді, яғни оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырындылығын және т. б. анықтайды.;
- Дайындалған тағам көлемінің бір реттік бөліктердің көлеміне және тәрбиеленушілер санына сәйкестігін тексереді;

4.3. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия жауапты болады:

- Өзіне бекітілген өкілеттіктерді орындағаны үшін;
- Осы ережеде көзделген мәселелер бойынша және Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес шешімдер қабылдағаны үшін.

4.4. Қандай да бір бұзушылықтар, ескертулер анықталған жағдайда, тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері ескертулерді жою жөнінде қажетті шаралар қабылданғанға дейін дайын тағамды беруді тоқтата тұруға құқылы.

5. Комиссия жұмысының мазмұны мен нысаны

- 5.1. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия толық құрамда күн сайын дайын тағамды тарату басталғанға дейін 30 минут бұрын сынама алуға келеді. Алдын ала комиссия мәзір - талаппен танысуы тиіс: оған күні, балалар саны, қызметкерлер саны, тәуліктік сынама, тағамның толық атауы, бөліктердің шығымы, берілген өнімдердің атауларының саны қойылуы тиіс. Мәзір-талапты меңгеруші мақұлдауы керек, медбикенің, қоймашының, аспазшының қолы болуы керек. Сынама қазандықтағы тағамды мұқият араластырғаннан кейін жалпы қазаннан алынады. Бракераж әлсіз иісі мен дәмі бар тағамдардан басталады (сорпалар және т.б.), содан кейін дәмі мен иісі айқынырақ болатын тағамдарды дәмін татады, тәтті тағамдар соңғы рет дәмін татады.
- 5.2. Бракераж сынамасының нәтижелері дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналына енгізіледі. Журнал тігілген, нөмірленген және мөрмен бекітілген болуы керек: медбикеде сақталады.
- 5.3. Органолептикалық бағалау әр тағамға бөлек беріледі (температура, сыртқы түрі, иісі, дәмі; дайындық және қатерсіз).
- 5.4. Мынадай кемшіліктері бар тағамдар мен аспаздық бұйымдар: бөгде, бұйымдарға тән емес дәмі мен иісі бар, шамадан тыс тұздалған, шамадан тыс қышқыл, ащы, шала пісірілген, қуырылмаған, күйдірілген, пішінін жоғалтқан, тән емес консистенциясы немесе басқа белгілері бар, ыдыс-аяқ пен бұйымдарды бүлдіретін таратуға жол берілмейді.
- 5.5. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасының сипаттамасы дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналына енгізіледі. және тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның барлық мүшелерінің қолдарымен ресімделеді, нормаға сәйкес келмейтін тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасы, осы тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия немесе басқа да тексеруші тұлғалар меңгерушінің жанындағы кеңесте талқыланады. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді қанағаттанарлықсыз дайындауға кінәлі адамдар заңнамаға сәйкес материалдық және басқа да жауапкершілікке тартылады.
- 5.6. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия бақылау тағамы мен тәуліктік сынаманың болуын тексереді.
- 5.7. Тамақтану мониторингі комиссиясы әр тағамның бір порциясының нақты шығымдылығын анықтайды. Алғашқы тағамдардың нақты көлемі кәстрөлдің немесе қазандықтың ыдысын жазылған бөліктер санына бөлу арқылы белгіленеді. Ботқалардың, гарнирлердің, салаттардың және т.б. бір порциясының нақты массасын есептеу үшін дайын тағамы бар барлық қазанды өлшейді, ал ыдыстың массасын шегергеннен кейін олар жазылған бөліктер санына бөлінеді. Егер дайын тағамның көлемі тым үлкен болса, ботқалардың, гарнирлердің, салаттардың және т. б. бір порциясының нақты массасын есептеуді тексеруге рұқсат етіледі. топтық ыдысқа тарату кезінде сол механизм бойынша.
- 5.8. Порциялы екінші тағамдарды (котлеттер, фрикаделькалар және т.б.) тексеру порцияның орташа салмағының біркелкі бөлінуін белгілей отырып, бес порцияны жеке өлшеу, сондай-ақ 10 порцияның (бұйымның) массасын белгілеу жолымен жүргізіледі, ол қажетінен кем болмауы тиіс (шығу нормасынан +3% ауытқуға жол беріледі).
- 5.9. Бракеражды жүргізу үшін ас блогында таразы, тамақ термометрі, аспаптарды шаюға арналған қайнаған суы бар шәйнек, екі қасық, шанышқы, пышак, артқы

жағында салмағы көрсетілген табақ (ыдыстың 1 порциясы да, 10 порциясы да бар), сызғыш болуы қажет.

6. Қорытынды ережелер

6.1. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері ерікті негізде жұмыс істейді.

6.2. Мекеме әкімшілігі қызметкерлердің лауазымдық айлықтарына дербес арттыру коэффициентін белгілеу кезінде не сыйлықақы беру кезінде тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелерінің жұмысын ескеруге құқылы.

6.3. Мекеме әкімшілігі тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның қызметіне жәрдемдесуге және оның мүшелері анықтаған бұзушылықтар мен ескертулерді жоюға шаралар қабылдауға міндетті.

6.4. Мекемеге немесе білім беру процесіне қатысушыларға өзінің лауазымдық міндеттерін орындауға (орындамауға) байланысты залал келтіргені үшін қоймашы Қазақстан Республикасының Еңбек немесе азаматтық заңнамасында белгіленген тәртіппен және шектерде материалдық жауаптылықта болады (қойманың өнімдері мен барлық мүлкі үшін).

№1 қосымша
Тамақтану мониторингі бойынша
комиссия туралы ережеге

Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссияның жұмыс жоспары

№	Іс-шараның атауы	Жауаптылар	Мерзімі
1.	Комиссия мүшелерінің отырысы: «Ас блогының жұмысы ағымдағы жылдың басында. Ас блогы қызметкерлеріндегі санитарлық кітаптарды талдау. Комиссияның ағымдағы жылға арналған жұмыс жоспарын бекіту»	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	қаңтар
2.	Тағамдардың нормалары мен калорияларына сәйкес мәзір құрастыруды қадағалау	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Күнделікті
3.	Өнімдерді сату мерзімдерін бақылау	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Айына 1 рет
4.	Пісіру технологиясын, өнімдерді белгілеуді, ыдыс-аяқтың шығуын қадағалау	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Аптасына 1-2 рет
5.	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Тұрақты
6.	Ас блогының жай-күйін кешенді тексеру: оның ішінде тәуліктік сынамалардың болуы, банкалар мен ас үй мүкәммалының таңбалануы	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Тоқсанына 1 рет
7.	Бөліктерді өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережелері, температура режимі. Өнімдерді сату күні.	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Жыл бойы
8.	Қолданылатын ыдыс-аяқтың сапасын тексеру. Бақылау бөлігінің болуы.	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Жыл бойы
9.	Көкөністерді, сусымалы өнімдерді сақтау ережелерін тексеру.	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Жыл бойы

10.	Ас блогының үй-жайларын жинау кестесін сақтау	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Жыл бойы
11.	Көкөністер мен жемістердің сақталуын тексеру. Пісіру алдында жұмыртқаны өңдеу.	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Жыл бойы
12.	Контроль по размещению на веб сайтах ежедневное меню (фотоотчет)	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	Күнделікті
13.	«Ағымдағы жылдағы комиссия жұмысын талдау» тақырыбы бойынша бракераж комиссиясы мүшелерінің отырысы	Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері	қыркүйек

№2 қосымша
Тамақтану мониторингі бойынша
комиссия мүшелері туралы ережеге

Нұсқаулық №1.

Дайын тағам сынамаcы бойынша тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия мүшелері үшін.

1. Жалпы ережелер.

- 1.1. Тамақтану мониторингі жөніндегі комиссия органолептикалық әдіспен жүргізілетін дайын өнімнің қатерсіздігін бақылауды жүзеге асырады.
- 1.2. Дайын өнімнен сынама алынып, дайын тағамдарды бағалау нәтижелерінің бракераж журналына жазылғаннан және оларды беруге рұқсат етілгеннен кейін ғана жүргізіледі. Сонымен қатар, журналда сыртқы түрі, түсі, иісі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы және т. б. сияқты көрсеткіштерге назар аудара отырып, жалпы диетадан гөрі әр тағамның сынамаcының нәтижесін атап өту керек.
- 1.3. Тамақты органолептикалық бағалауды жүргізетін адамдар осы талдауды жүргізу әдістемесімен танысуға тиіс.

2. Тамақты органолептикалық бағалау әдісі

- 2.1. Органолептикалық бағалау тамақ үлгілерін сыртқы тексеруден басталады. Тексеру күндізгі жарықта жақсы жасалады. Тексеру арқылы тағамның сыртқы түрі, оның түсі анықталады.
- 2.2. Тағамның иісі анықталады. Иіс жасырын тыныс алу арқылы анықталады. Иісті белгілеу үшін эпитеттер қолданылады: таза, балғын, хош иісті, ащы, сүт қышқылы, шірік, жемшөп, батпақты, сазды. Ерекше иіс: майшабақ, сарымсақ, жалбыз, ванильді мұнай өнімдері және т. б.
- 2.3. Тағамның дәмі, иісі сияқты, оған тән температурада орнатылуы керек. Сынаманы алу кезінде сақтық ережелерін сақтау қажет: шикі өнімдерден тек

шикі түрінде қолданылатындар ғана сыналады: жағымсыз иіс түрінде ыдырау белгілері анықталған жағдайда, сондай-ақ бұл өнім тамақтан уланудың себебі болды деп күдіктенген жағдайда дәм сынамасы жүргізілмейді.

2.4. Бірінші тағамдарды органолептикалық бағалау:

- Органолептикалық зерттеу үшін бірінші тағам қазандықта мұқият араластырылып, табаққа аз мөлшерде алынады. Оны дайындау технологиясының сақталуын бағалауға болатын сыртқы түрі мен түсі атап өтіледі. Шикізатты өңдеу сапасына, көкөністерді мұқият тазартуға, бөгде қоспалар мен ластанудың болуына назар аудару керек.
- Сорпалар мен бұқтырылған көкөністердің дайын болған кезінде көкөністер мен басқа компоненттерді кесу формасы, оны пісіру процесінде сақтау тексеріледі (мыжылған, пішінін жоғалтқан және қатты қайнатылған көкөністер мен басқа да өнімдер болмауы керек).
- Органолептикалық бағалау кезінде сорпалар мен сорпалардың, әсіресе ет пен балықтан жасалған сорпалардың мөлдірлігіне назар аударылады. Сапасыз ет пен балық бұлтты сорпалар береді, май тамшылары жұқа көрініске ие және бетінде майлы кәріптас қабықшаларын түзбейді.
- Езбе сорпаларын тексеру кезінде сынама қасықтан табаққа жұқа ағынмен құйылады, қалыңдығын, консистенциясының біркелкілігін, езбесі жоқ бөлшектердің болуын атап өтеді. Езбелі сорпасы бүкіл масса бойынша біркелкі болуы керек, оның бетінде сұйықтық қабыршақтанбайды.
- Дәмі мен иісін анықтау кезінде тағамның өзіне тән дәмі, бөгде дәм мен иістің жоқтығын, жаңа дайындалған тағамға тән емес қышқылдықтың, тұзсыздықтың, тұздандудың болуын ескеріңіз. Таза және мөлдір сорпалар алдымен хош иіс пен дәмге назар аудара отырып, сұйық бөлікті сынап көреді. Егер бірінші тағам қаймақпен толтырылса, бастапқыда ол қаймақсыз сыналады.
- Шикі және күйдірілген ұнның дәмі бар, аз пісірілген немесе қатты қорытылған тағамдармен, қайнатылған ұнның кесектерімен, өткір қышқылдықпен, тұзбен және т. б.

2.5. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау

- Гарнир мен тұздықпен бірге берілетін тағамдарда барлық құрамдас бөліктер бөлек бағаланады. Тұздықты бағалау (гуляш, бұқтырылған тағамдар) жалпы берілген.
- Құс еті жұмсақ, шырынды және сүйектен оңай бөлінуі керек.
- Егер жарма, ұн немесе көкөніс гарнирлері болса, олардың консистенциясы да тексеріледі. Ұнтақталған дәндерде жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны табаққа жұқа қабатқа жайып, ондағы бұзылмаған дәндердің болуын тексеріңіз. Бөгде қоспалар, кесектер. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде оны мәзірде жоспарланғанмен салыстырады, бұл салымсыздықты анықтауға мүмкіндік береді.
- Макарон, егер олар дұрыс дәнекерленген болса, жұмсақ болуы керек және бір-бірінен оңай бөлініп, желімделмеуі керек, шанышқының немесе қасықтың қабырғасына ілінуі керек. Етті биточкалары мен котлеттері қуырылғаннан кейін пішінін сақтауы керек.
- Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картопты тазарту сапасына, тағамдардың консистенциясына, олардың сыртқы түріне,

түсіне назар аударылады. Сонымен, егер картоп пюресі сұйылтылған болса және көкшіл реңкке ие болса, сіз бастапқы картоптың сапасы, қалдық пайызы, бетбелгі және шығу туралы сұрап, формулада сүт пен майдың болуына назар аударуыңыз керек. Егер рецептураның сәйкес келмеуіне күдік болса, тағам зертханаға талдауға жіберіледі.

- Тұздықтардың консистенциясы оларды қасықтан табаққа жұқа ағынмен ағызу арқылы анықталады. Егер тұздықтың құрамына пассивті тамырлар, пияз кірсе, олар бөлініп, құрамы, кесу формасы, консистенциясы тексеріледі. Тұздықтың түсіне назар аударуды ұмытпаңыз. Егер оған қызанақ пен май немесе қаймақ кірсе, онда тұздық жағымды кәріптас түсті болуы керек. Нашар дайындалған тұздық ащы және жағымсыз дәмге ие. Мұндай тұздықпен құйылған тағам тәбетті тудырмайды, тағамның дәмдік қасиеттерін төмендетеді, сондықтан оны сіңіру.

Тағамдардың дәмі мен иісін анықтаған кезде олар ерекше иістердің болуына назар аударады. Бұл әсіресе қоршаған ортадан бөгде иістерді оңай алатын балық үшін өте маңызды. Пісірілген балық көкөністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар осы түрге тән дәмге ие болуы керек, ал қуырылған балық қуырылған жаңа Майдың жағымды, сәл байқалатын дәмі болуы керек. Ол жұмсақ, шырынды, ұсақталмайтын, пішінін сақтайтын болуы керек.

3. Тағамдардың сапасын бағалау критерийлері

- 3.2. «Өте жақсы» - тағам технологияға сәйкес дайындалады.
- 3.3. «Жақсы» - бұл тағам дайындау технологиясындағы аздаған өзгерістер, олар дәмнің өзгеруіне және оларды түзетуге болады.
- 3.4. «Қанағаттанарлық» - пісіру технологиясының өзгеруі дәм мен сапаның өзгеруіне әкелді, оны түзетуге болады.
- 3.5. «Қанағаттанарлықсыз» - тағамды дайындау технологиясындағы өзгерістерді түзету мүмкін емес. Таратуға жол берілмейді, ыдысты ауыстыру қажет.

Нұсқаулық №2.

Келіп түскен азық-түлікті бракеражға жауапты адам үшін.

1. Жалпы ережелер

- 1.1. Қоймашы мекемеде алынған өнімдерге кіріс бақылауын жүргізуі керек. Атап айтқанда, өнімдердің мекемеге қалай жеткізілетінін тексереді: арнайы контейнер бар ма, ол қалай таңбаланады және өңделеді (егер ол қайта пайдаланылса), өнімдер машинада қалай жиналады (мысалы, термиялық өңдеуге жататын өнімдер өңделмеген өнімдермен бірге тасымалданбайды) санитарлық паспорт бар ма мекемеге азық-түлік жеткізетін машинаға.
- 1.2. Азық-түлік мониторингі жөніндегі комиссия төрағасы азық-түлік қоймасына келіп түсетін ілеспе құжаттаманы бақылауға және келіп түсетін өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын барлық құжаттардың бар екеніне көз жеткізуге, сапа куәлігі мен ветеринариялық қорытынды өнімнің әрбір партиясына, ал сәйкестік сертификаты өнімнің әрбір түріне, мысалы, сүт өнімдеріне, кондитерлік өнімдерге берілетінін есте сақтауға міндетті өнімдер және т. б., және жыл бойы жарамды. Өнім санаттары бойынша (ет, май, сүт, қаймақ және т.б.) жүргізілетін тез бұзылатын өнімдерді бракераждау журналы бойынша келіп түсетін өнімнің сапасын тексеру қажет. Онда алынатын өнімдердің сапасына жауапты шаруашылық меңгерушісінің сақтау шарттары, өткізу мерзімдері туралы күнделікті белгілері болуға тиіс. Бракераж қаптаманың тұтастығын бақылауды және келіп түскен өнімдерді органолептикалық бағалауды (өнімнің сыртқы түрі, түсі, консистенциясы, иісі мен дәмі) қамтиды.
- 1.3. Тамақтан улану мүмкіндігін болдырмау үшін ет, балық, сүт және сүт өнімдері сияқты өнімдерді оқшауланған сақтауға ерекше назар аудару керек. Азық – түлікті сақтау шарттарының сақталуын тексеру қажет-шикі ет немесе балық сүт өнімдерінің немесе балалардың тамақтануына термиялық өңдеусіз кіретін өнімдердің жанында сақталса, жол берілмейді. Барлық өнімдер тиісті таңбаланған контейнерлерде сақталуы керек. Өрескел ұзушылық, мысалы, термиялық өңдеуге жататын өнімдерді термиялық өңдеуге жатпайтын өнімдерге арналған ыдыстарда сақтау немесе таңбаланған мүкәммалды мақсатсыз пайдалану болып табылады.
- 1.4. Тоңазытқыштарда температуралық режимді бақылау үшін термометрлер қажет, жауапты адам температураны күн сайын арнайы журналға жазып отыруы керек.

2. Функцилар

Келіп түскен тамақ өнімдерін бракераждауға жауапты адамға мынадай функциялар жүктеледі:

2.1. Қамтамасыз ету:

- азық-түлікке уақтылы тапсырыс беру, алу, сақтау және сақтау;
- азық-түлік өнімдерін дұрыс беру (салмақ бойынша, мәзір-орналасуға сәйкес), өткізу мерзімдерін сақтау;

– 10 күнге қажетті өнімдер жиынтығы.

3. Жауапкершілік

3.1. Келіп түсетін азық-түлік бракеражына жауапты тұлға жауапты болады:

- өнімдердің қауіпсіздігі үшін;
- балаларды жаңа, сапалы өнімдермен уақтылы қамтамасыз еткені үшін ;
- қоймаларда санитарлық-гигиеналық режимді сақтағаны үшін;
- өнімдерді беру нормаларының сақталуына;
- сапалы өнімдерді алу және оларға ілеспе құжаттардың болуы үшін;
- өнімдерге уақтылы тапсырыс беру үшін;
- сапасыз өнімдерді уақтылы есептен шығарғаны үшін;
- осы нұсқаулықты орындағаны үшін.

3.2. Өзінің еңбек қызметін жүзеге асыру процесінде жасалған құқық бұзушылықтар үшін ҚР қолданыстағы әкімшілік, қылмыстық және азаматтық заңнамасында айқындалған;

3.3. ҚР қолданыстағы еңбек, қылмыстық және азаматтық заңнамасында белгіленген шектерде материалдық залал келтіргені үшін.

3.4. Мекеменің Жарғысы мен ішкі еңбек тәртібінің ережелерін, өзге де жергілікті нормативтік актілерді, мекеме меңгерушісінің заңды өкімдерін, осы нұсқаулықта белгіленген лауазымдық міндеттерін дәлелсіз себептермен орындамағаны немесе тиісінше орындамағаны үшін қоймашы еңбек заңнамасында айқындалған тәртіппен тәртіптік жауаптылықта болады. Еңбек міндеттерін өрескел бұзғаны үшін жұмыстан босату тәртіптік жаза ретінде қолданылуы мүмкін.

3.5. Өрт қауіпсіздігі, еңбекті қорғау қағидаларын, қоймашы мекемеде өнімдерді сақтауды және өткізуді ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптарды бұзғаны үшін ҚР әкімшілік заңнамасында көзделген тәртіппен және жағдайларда әкімшілік жауапкершілікке тартылады.

3.6. Мекемеге немесе білім беру процесіне қатысушыларға өзінің лауазымдық міндеттерін орындауға (орындамауға) байланысты залал келтіргені үшін қоймашы ҚР Еңбек немесе азаматтық заңнамасында белгіленген тәртіппен және шектерде материалдық жауаптылықта болады (қойманың өнімдері мен барлық мүлкі үшін).

№4 қосымша Тамақтану мониторинг жөніндегі комиссия туралы ереже

Балалар тағамында қолданылатын негізгі тағамдардың қатерсіздігінің белгілері.

1. Ет

Жаңа піскен ет қызыл, майы жұмсақ, көбінесе ашық қызыл түске боялған, сүйек кемігі бүкіл түтікшені толтырады, сүйектің шеттерінен артта қалмайды. Кесуде ет тығыз, серпімді, қысым кезінде пайда болған шұңқыр тез тураланады. Жаңа піскен еттің иісі – үй жануардың осы түріне тән ет. Мұздатылған ет саусақтардың жанасуынан қызыл дақ қалдыратын біркелкі аязға ие. Кесу беті

қызғылт-сұр түсті. Майдың ақ немесе ашық сары түсі бар. Сіңірлер тығыз, ақ түсті, кейде сұр-сары реңктері бар. Еріген мясо кесілген беті өте ылғалды (жабысқақ емес!), мөлдір қызыл ет шырыны ағып кетеді. Консистенциясы серпімді емес, қысым кезінде пайда болған шұңқыр тураланбайды. Иісі әр түріне тән иіс. Мұздатылған немесе салқындатылған ет қатерсіздігі қыздырылған болат пышақтың көмегімен анықталады, ол ет қалыңдығына енгізіліп, пышақта қалған ет шырыны иісінің сипатын анықтайды. Еттіңбалғындығына сынақ жүргізу үшін, еттің кішкене бөлігі қақпағы бар ыдысқа салынып, қақпақ астында қайнатылады және пісіру кезінде бөлінетін будың иісімен анықтайды. Сорпа мөлдір болуы керек, майдың жарқырауы ашқыл болуы керек. Егер қышқыл немесе шірік иіс анықталса, етті қолдануға болмайды.

2. Шұжық өнімдері

Пісірілген шұжықтар, шұжықтар, сарделькалар етке тығыз жабысатын қаптамада, құрғақ қабыққа ие болуы керек. Кесудің консистенциясы тығыз, шырынды. Тартылған еттің түсі қызғылт, біркелкі. Өнімнің иісі, дәмі бөгде қоспаларсыз.

3. Рыба

Піскен балықтың қабыршақтары тегіс, жылтыр, денеге тығыз орналасқан, желбезектері ашық қызыл немесе қызғылт түсті, көздері дөңес, мөлдір. Еті тығыз, серпімді, сүйектерден әрең бөлінеді, саусақпен басқан кезде шұңқыр пайда болмайды, егер ол пайда болса, ол тез және толығымен жоғалады. Суға лақтырылған балықтың қаңқасы тез батып кетеді. Піскен балықтың иісі таза, ерекше, шірік емес. Мұздатылған балықтардың иісі таза, бөгде иіссіз, шіріксіз. Ескірген балықтардың бұлыңғыр көздері жабық, жылтырлығы жоқ қабыршақтары жабысқақ шырышпен жабылған, іші жиі ісінген, артқы жағы шығыңқы, желбезектері сарғыш және лас сұр, құрғақ немесе дымқыл, жағымсыз иісті қоңыр түсті сұйықтықтары сасық иісі бар. Ет бос, сүйектен оңай тазартылады. Етінің ауадағы оттегімен тотығуынан пайда болатын тот басқан дақтар көбінесе бетінде пайда болады. Екінші рет мұздатылған балықтың түсі күңгірт, көздері жабық, кесілген ет түсі өзгереді. Мұндай балықты тамақ үшін қолдануға болмайды. Балықтың, әсіресе мұздатылған балықтың қатерсіздігін анықтау үшін пышақпен сынама қолданылады (қайнаған суға қыздырылған пышақ бастың артындағы бұлшықетке енгізіліп, иістің сипаты анықталады). Сынақ пісіру де қолданылады (балықтың бір бөлігі немесе алынған желбезектер аз мөлшерде суға қайнатылады және бу пісіру кезінде пайда болатын иістің сипатын анықтайды).

4. Сүт және сүт өнімдері

- Аздап сарғыш реңктері бар ақ түсті сүт (майсыз сүт ақшыл көкшіл реңктері бар ақ түспен сипатталады), иісі мен дәмі жағымды, сәл тәтті. Жақсы сүтте тұнба, бөгде қоспалар, ерекше дәмдер мен иістер болмауы керек.
- Сүзбеше ақ немесе сәл сары түсі бар, бүкіл массасы бойынша біркелкі, біркелкі жұмсақ консистенциясы, дәмі мен иісі ашытылған сүт, бөгде дәм мен иіссіз. Балалар мекемелерінде сүзбеше термиялық өңдеуден кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі.

- Қаймақ ақуыз бен көп мөлшерде майдың болмауы, біркелкі консистенцияға ие болуы керек, түсі ақ немесе сәл сары, өзіне тән дәмі мен иісі, аздап қышқылдығы бар. Балалар мекемелеріндегі қаймақ әрдайым термиялық өндеуден кейін қолданылады.
- Сары майдың ақ немесе ашық сары түсі бүкіл массасы бойынша біркелкі, таза тән иісі мен дәмі бар, ешқандай қоспасыз. Шығарар алдында сары май сарылық ортасынан тазартылады, бұл майдың тотығу өнімдері. Балаларға арналған тағамға тазартылған май қабаты оны қайта қыздырған жағдайда да тұтынылмайды.

5. Жұмыртқа

Балалар мекемелерінде тек тауық жұмыртқаларын пайдалануға рұқсат етіледі. Жұмыртқалардың балғындығы оларды овоскоп арқылы көрсету немесе картон түтік арқылы жарыққа қарау арқылы орнатылады. Сіз сондай-ақ жұмыртқаны тұз ерітіндісіне 14 батыру сияқты әдісті қолдана аласыз (1 литр суға 20 г тұз). Бұл жағдайда тұз ерітіндісіндегі жаңа жұмыртқалар батып кетеді, ал кептірілген, ұзақ уақыт сақталады.

Коммунальное государственное казенное предприятие
«Ясли-сад «Снегурочка» отдела образования города Шахтинска
управления образования Карагандинской области

Приказ № 98 от «07» сентября 2022 год

**О создании
комиссии по мониторингу питания
в КГКП «Ясли-сад «Снегурочка»**

В целях усиления контроля за организацией питания, гарантирования качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, соблюдение Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», Санитарно-эпидемиологических требований к условиям питания в КГКП «ясли-сад «Снегурочка» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию для осуществления контроля над организацией питания воспитанников в составе:

Председатель комиссии: Голубцова В.С. – и.о. директора;

Члены комиссии:

Терещенко А.В. – член родительского комитета

Корчева С.П. – член попечительского совета

Раткевич Е.Ю. – председатель профсоюза

Кондратьева Т.Ю. – шеф-повар

Насибуллина А.У. – методист

Быканова О.П. – диетическая сестра

2. Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком годности, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3. Оценку качества приготовленных блюд проводить перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.

4. Возложить ответственность:

- за ведение журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на Быканову Ольгу Петровну – диетическую сестру.

- за бракераж, поступающих продуктов питания на пищеблок на Быканову Ольгу Петровну – диетическую сестру.

- за сроком скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок на Аскарнову Сайрагул Шамшидовну – кладовщика.

- качество приготовления блюд на Кондратьеву Татьяну Юрьевну – шеф-повара.

5. Работа комиссии регламентируется положением о комиссии по мониторингу питания.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора



Голубцова В.С.

Ознакомлены:

07.09.2022 *[Signature]* - Аскарлова С.Ш.
07.09.2022 *[Signature]* Быканова О.П
07.09.2022 *[Signature]* Кондратьева Т.Ю.
07.09.2022 *[Signature]* Корчева С.П.
07.09.2022 *[Signature]* Насибуллина А.У.
07.09.2022 *[Signature]* Раткевич Е.Ю.
07.09.2022 *[Signature]* Терещенко А.В.



Утверждаю
Директор КГКП «Ясли-сад
«Снегурочка»
Голубцова В.С.
2011г.

ПОЛОЖЕНИЕ О комиссии по мониторингу питания

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия по мониторингу питания создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Комиссия по мониторингу питания в своей деятельности руководствуется законодательствами и иными нормативными правовыми актами Республики Казахстан, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами ДО.
- 1.2. Комиссия по мониторингу питания является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в Учреждении, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. Настоящее Положение о комиссии по мониторингу питания предусматривает план работы комиссии на год (**Приложение №1**). Положение принимается и вводится в действие на неопределённый срок на основании приказа Директора ДО.
- 1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников и вводится в действие на основании приказа Директора.

2. Порядок создания комиссии по мониторингу питания, её состав

- 2.1. Состав комиссии по мониторингу питания, сроки её полномочий утверждаются приказом директора детского сада.
- 2.2. Комиссия по мониторингу питания состоит из не менее 7 человек.
В состав комиссии входят:
 - Медицинская диетическая сестра;
 - Члены администрации;
 - Члены родительского комитета;
 - Члены Попечительского совета.

3. Основные задачи комиссии по мониторингу питания

Комиссия по мониторингу питания детского сада:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления блюд;
6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Права, обязанности и ответственность комиссии по мониторингу питания

4.1. Комиссии по мониторингу питания имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- Ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- Определение доброкачественности продуктов комиссии по мониторингу питания проводит по специальной методике (**Приложение №2**)

4.2. Обязанности комиссии по мониторингу питания:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Следит за правильностью составления меню;
- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- Проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.3. Комиссия по мониторингу питания несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены комиссии по мониторингу питания вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и форма работы комиссии

- 5.1. Комиссии по мониторингу питания в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню - требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.
- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

- 5.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.
- 5.5. Характеристика качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, и оформляется подписями всех членов комиссии по мониторингу питания. Качество блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная комиссия по мониторингу питания или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности, в соответствии с законодательством.
- 5.6. Комиссия по мониторингу питания проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 5.7. Комиссия по мониторингу питания определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
- 5.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Заключительные положения

- 6.1. Члены комиссии по мониторингу питания работают на добровольной основе.
- 6.2. Администрация Учреждения при установлении персонального повышающего коэффициента к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов комиссии по мониторингу питания.
- 6.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности комиссии по мониторингу питания и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.
- 6.4. За виновное причинение Учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Республики Казахстан.

План работы комиссии по мониторингу питания

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Работа пищеблока к началу нового текущего года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на текущий год»	Члены комиссии по мониторингу питания	январь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены комиссии по мониторингу питания	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов	Члены комиссии по мониторингу питания	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены комиссии по мониторингу питания	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии по мониторингу питания	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока: в том числе наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены комиссии по мониторингу питания	1 раз в квартал
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены комиссии по мониторингу питания	В течение года
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции.	Члены комиссии по мониторингу питания	В течение года
9.	Проверка правил хранения овощей, сыпучих продуктов.	Члены комиссии по мониторингу питания	В течение года
10.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены комиссии по мониторингу питания	В течение года
11.	Проверка хранения овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены комиссии по мониторингу питания	В течение года
12.	Контроль по размещению на веб сайтах ежедневное меню (фотоотчет)	Члены комиссии по мониторингу питания	Ежедневно
13.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за текущий год»	Члены комиссии по мониторингу питания	сентябрь

**Приложение №2
к Положению
члены комиссии
по мониторингу питания**

Инструкция №1.

Для членов комиссии по мониторингу питания по пробе готовых блюд.

1. Общие положения.

- 1.1. Комиссия по мониторингу питания осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять 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.
- 2.4. 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, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
 - При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
 - При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное 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, вначале его пробуют без сметаны.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

2.5. Органолептическая оценка вторых блюд

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 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 консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- Макароны 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3. Критерии оценки качества блюд

- 3.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 3.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 3.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 3.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ №2.

Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.

1. Общие положения

- 1.1. Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в Учреждению. А именно проверить, как доставляются продукты в Учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в Учреждение.
- 1.2. Председатель комиссии по мониторингу питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).
- 1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.
- 1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Ответственность

3.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами ;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;

- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
 - за выполнение настоящей инструкции.
- 3.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РК;
 - 3.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РК.
 - 3.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений заведующего Учреждения, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
 - 3.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в Учреждении кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РК.
 - 3.6. За виновное причинение Учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РК.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

1. Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

2. Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

3. Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

4. Молоко и молочные продукты

- Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

- Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.
- Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.
- Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

5. Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как 14 погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.