



Муниципальное образование
Серовский муниципальный округ
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования оздоровительно-образовательный центр «Чайка»

ПРИКАЗ

г. Серов

№ 3-о

12.01.2026г.

Об организации питания в загородном оздоровительном лагере «Чайка» МАУ ДО ООЦ «Чайка»

С целью организации и осуществления постоянного контроля питания детей и подростков во время заездов в учебное время 2026 г., в каникулярное время и во время летней оздоровительной кампании 2026 г., руководствуясь Уставом МАУ ДО ООЦ «Чайка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания детей, отдыхающих в ЗОЛ «Чайка» и сотрудников заведующую производством Макиевскую Татьяну Валерьевну.

2. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питания детей и подростков в ЗОЛ «Чайка»:

Сулова А.П., директор МАУ ДО ООЦ «Чайка»;

Фомина Ю.Ю., фельдшер МАУ ДО ООЦ «Чайка»;

Повара ЗОЛ «Чайка», работающие в смене.

2.1. Обязать комиссию организовывать проверки санитарного состояния пищеблока и организации питания детей и сотрудников, согласно плану внутреннего контроля за питанием (в том числе, оперативные и ежемесячные проверки).

3. Утвердить бракеражную комиссию по питанию:

3.1. Во время учебного периода и осенних, весенних каникул:

Председатель комиссии

– Макиевская Т.В., заведующая производством ЗОЛ «Чайка»; (во время выходных - повар, находящийся на смене)

Члены комиссии:

- Воспитатели ЗОЛ «Чайка», находящиеся на смене;

- Медицинские работники ЗОЛ «Чайка», находящиеся на смене.

3.2. Во время летней оздоровительной кампании:

Председатель комиссии

- Начальник лагеря; (во время выходных заместитель начальника лагеря)

Члены комиссии:

- Диетическая сестра пищеблока; (во время выходных - повар, работающий на смене)
- Медицинские работники ЗОЛ «Чайка», находящиеся на смене.

3.3. Членам бракеражной комиссии ежедневно вести контроль качества приготовления пищи (каждого вида блюд, приготовленных в столовой загородного лагеря) с соответствующей записью в Журнале бракеража готовой продукции.

3.4. Назначить ответственным за ведение Журнала бракеражной продукции заведующую производством Макиевскую Т.В.

3.5. Бракеражная комиссия действует в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом по МАУ ДО ООЦ «Чайка» от 09.01.2024 года № 9-о (приложение №1).

4. Для обеспечения полноценного сбалансированного питания детей и подростков:

4.1. Организовывать питание детей и подростков в соответствии с 14 дневным меню (7-дневным и 21-дневным).

Ответственные: Заведующая производством.

4.2. Вести усиленный контроль реализации продуктов питания.

Ответственные: Заведующая производством.

4.3. Использовать в работе разработанные технологические карты, согласно **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32).

Ответственные: Заведующая производством.

4.4. Организовать полноценное сбалансированное питание детей и сотрудников в соответствии со списочным составом, утверждаемом каждую смену.

Ответственные: Заведующая производством.

4.5. Не допускать в пищу не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в меню. Прием продуктов осуществлять согласно инструкции по приему товара.

Ответственные: Заведующая производством.

4.6. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственные: Заведующая производством.

4.7. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Ответственные: Повара.

4.8. Вести четкий учет выполнения стоимости выполнения натуральных норм, денежных норм.

Ответственные: Калькулятор.

4.9. Руководствоваться в работе **СанПиН 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

Ответственные: Заведующая производством.

4.10. Руководствоваться в работе **СанПиН 2.3.2.1324-03** «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98) (с изменениями от 01.01.2022).

Ответственные: Заведующая производством.

4.11. Руководствоваться в работе **СанПиН 2.3.6.3668-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36), а именно, п.8.11. Не допускать для реализации населению: пищевую продукцию без товаросопроводительных документов; пищевую продукцию, не соответствующую органолептическим показателям; в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи; позеленевшие клубни картофеля; размороженную и в последующем повторно замороженную пищевую продукцию; пищевую продукцию с истекшими сроками годности; пищевую продукцию без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов; не выпотрошенную птицу, яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, и т.д.

Ответственные: Заведующая производством.

4.12. Руководствоваться в работе **СанПиН 3.1. 3686-21** «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 4) (с изменениями от 01 июля 2022 г.).

Ответственные: Заведующая производством.

4.13 Также руководствоваться другими нормативно-правовыми актами, регламентирующими питание населения.

Ответственные: Заведующая производством.

5. Заведующей производством (кладовщику):

5.1. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, по инструкции, с соблюдением спецификации договора - постоянно;

5.2. Прием продукции производить только при наличии всей документации, с обязательной маркировкой на таре (товаре), а также в присутствии медицинской сестры пищеблока - постоянно;

5.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию - постоянно;

5.4. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно;

5.5. Осуществлять оформление меню по форме - постоянно;

5.6. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных норм - постоянно.

5.7. Осуществлять контроль закладки продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

5.8. Осуществлять отбор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

5.9. Осуществлять контроль температуры режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

5.10. Проводить систематический контроль организации питания - постоянно;

5.11. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и на складах – постоянно.

6. Поварам (кухонным работникам):

6.1. Оставлять в шкафах гардеробных верхнюю одежду, личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы и т.д.).

6.2. После ухода с работы хранить спецобувь и спецодежду в шкафах гардеробных.

6.3. Перед началом работы необходимо надевать чистую спецодежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

6.4. Строго производить закладку продуктов, согласно меню- требованию и выданным продуктам кладовщиком - постоянно;

6.5. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

6.6. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

6.7. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды – постоянно.

6.8. Принимать пищу следует только в комнате для приема пищи

6.9. При приготовлении и раздаче пищи работники обязательно надевать маски.

6.10. Соблюдать требования к поддержанию чистоты рук:

- Тщательно следить за чистотой рук.

- Ногти на руках должны быть коротко острижены, не покрытые их лаком, не допускаются накладные ногти.

- Мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами, после высмаркивания, после посещений туалета.

- Соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством.

6.11. Соблюдать требования к пользованию перчатками:

- При наличии порезов на руках рану необходимо заклеить пластырем, а сверху надеть одноразовую перчатку.

- Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

- Перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы.

- Перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить.

6.12. Запрещается:

- Вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

- Пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях);

- Застегивать спецодежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.);
- Входить в производственные цеха без спецодежды или в спецодежде для работы на улице;
- Принимать пищу в производственных помещениях, проносить продукты питания в производственные и складские помещения, пить чай, кофе, другие напитки, жевать жевательную резинку на рабочих местах.
- Надевать на спецодежду какую-либо верхнюю одежду;
- Выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в складских помещениях, остатки пищевых продуктов/напитков, упаковку/одноразовую посуду от пищевых продуктов/напитков личного употребления;
- Хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

7. Воспитателям:

7.12. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно;

7.13. Производить накрывание столов строго в спецодежде, в масках и перчатках - постоянно;

7.14. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать детей правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. – постоянно;

7.15. Не допускать вход в обеденный зал детей и работников ЗОЛ в верхней одежде – постоянно;

7.16. Не разрешать детям и работникам выносить из столовой продукты питания и столовые приборы - постоянно.

8. Медицинской сестре пищеблока (диетсестре):

8.12. Осуществлять оформление меню по форме - постоянно;

8.13. Проводить ежедневный осмотр сотрудников столовой и воспитателей, накрывающих на столы с занесением осмотра в журнал;

8.14. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных норм – постоянно;

8.15. Осуществлять контроль закладки продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

8.16. Осуществлять отбор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

8.17. Осуществлять контроль температурного режима используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

8.18. Проводить систематический контроль организации питания - постоянно;

8.19. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока и на складах – постоянно.

8.20. Вести в полном объеме всю необходимую документацию.

9. **Работники, занятые ремонтными работами** в производственных, складских помещениях столовой, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, комнаты приема пищи и т.д.) спецодежду необходимо снимать.

10. Утвердить график закладки основных продуктов.

06.30 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)
08.00 – закладка сахара, масла на завтрак
10.30 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед
11.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник
12.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед
13.00 – закладка основных продуктов на полдник
16.30 – закладка основных продуктов на ужин
20.30 – закладка основных продуктов на 2 ужин

Ответственные: повара, заведующая производством, члены бракеражной комиссии.

11. Утвердить график приема пищи:

Завтрак: 09:00-09:30 (08:30-09.00 в учебное время)
Обед: 13:00-14:00
Полдник: 16:30-17:00
Ужин: 18:30-19:00 (18.50-19.20 в учебное время)
2 Ужин: 21:00-21:20 (20.30-20.50 в учебное время)

Ответственные: воспитатели, повара, заведующая производством, члены бракеражной комиссии.

12. Организовать контроль по организации питания в ЗОЛ «Чайка»

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Калькулятор	Ежедневно	Меню-требование	Составление меню
		Директор	Периодически		Взвешивание
		Заведующий производством	Ежедневно	Закладка продуктов	Взвешивание
		Начальник	Периодически	Готовые блюда	Взвешивание
2.	Качество приготовлен	Медицинская сестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж	Методика органолептич

	ия пищи	пищеблока, Заведующий производством, Бракеражная комиссия Специалисты «Роспотребнадзо ра»	Ежедневно Ежедневно, по графику По плану	готовой продукции» Пробы Акт проверки	еской оценки пищи Блюда на анализ
3.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Заведующий производством, Директор	Ежедневно	Осмотр	Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в смену	Осмотр	
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану	Акт проверки	
4.	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Медицинская сестра пищеблока Повара	Ежедневно	Журналы регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
5.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик	Ежедневно При поступлении продуктов	Документация, программа Меркурий	Анализ
		Бракеражная комиссия	1 раз в смену	Осмотр	Наблюдение, работа комиссии
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану	Акт проверки	Анализ документации
6.	Закладка блюд	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Акт проверки 1 раз в смену	Анализ документации Взвешивание продуктов
		Заведующий производством	Ежедневно		
		Бракеражная комиссия	При отсутствии м/работника, по графику		
		Директор	Периодически	Сырые блюда	Взвешивание
		Повара	Ежедневно	Сырые блюда	Взвешивание
7.	Маркировка посуды, оборудования	Медицинская сестра пищеблока	Постоянно	Посуда и оборудование	Наблюдение
		Заведующий производством	1 раз в смену, при нарушениях	Посуда и оборудование	Наблюдение Акт проверки
		Начальник	1 раз в смену,	Посуда и	1 раз в смену

		лагеря	при нарушениях	оборудование	
		Директор	1 раз в смену, при нарушениях	Посуда и оборудование	Осмотр
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акт проверки	Наблюдение
8.	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Не реже 2 раз в смену	Акт	
		Заведующий производством	Ежедневно	Составление акта проверки	
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		
9.	Санитарное состояние пищеблока	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Периодическое составление акта	Наблюдение
		Заведующий производством	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние пищеблока»	Наблюдение, анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты проверки	Контрольные смывы
		Начальник лагеря	Ежедневно	Периодическое составление акта (не реже 1 раза в смену)	Наблюдение
10.	Калорийность пищевого рациона	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Технолог. карта Журнал «Калорийность»	Анализ, запись в журнале
		Калькулятор	Ежедневно	Технолог. карта	Анализ
			2 раза в смену	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акт проверки	Контрольное блюдо на химический анализ
11.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудникам	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журналах
				санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий производством	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		

		Начальник лагеря	Ежедневно	Осмотр	Наблюдение
12.	Соблюдение графика режима питания	Начальник лагеря	Ежедневно		Оперативный контроль
13.	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
14.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в учреждение	Медицинская сестра пищеблока кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		
15.	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий производством, директор, Специалисты «Роспотребнадзора»	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования, ХАССП	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка документации, приказы, памятки и т.д.
16.	Использование дезинфицирующих средств	Медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Журнал, сертификат	Осмотр, наблюдение
		Заведующий производством	Периодически		
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану.		
17.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий производством	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Контроль исполнения замечаний
		Директор	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Контроль исполнения замечаний
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Приказ о снятии предписания
18.	Технология мытья посуды	медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Осмотр	Наблюдение
19.	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы	медицинская сестра пищеблока	Ежедневно	Накопительная ведомость	Анализ показателей

	выдачи продуктов на одного ребенка	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		
20.	Заявка продуктов питания	Заведующая производством	Ежедневно	Фактура	Анализ фактур

13. Заведующей производством Макиевской Т.В.:

13.1. Вести постоянный контроль ведения и своевременного заполнения документации (журналов), наличия в журналах подписей всех причастных работников столовой.

13.2. Проводить под роспись инструктаж работников столовой по заполнению документации (журналов). В частности, инструктаж работников столовой по заполнению «журнала здоровья».

Разъяснить, что своей подписью в журнале здоровья они подтверждают, что они сами и члены их семей здоровы. Отсутствие подписи будет рассчитываться как предоставление заведомо ложных данных. Разъяснить, что за предоставление заведомо ложных данных работник может понести как дисциплинарную, так и административную ответственность, а в случае массового заболевания отдыхающих вплоть до уголовной ответственности.

13.3. Несет персональную ответственность за случаи выявления нарушений по своевременному и полному заполнению всей необходимой документации, отсутствия подписей всех причастных работников столовой в журналах, за что может быть привлечена к дисциплинарной ответственности.

14. Один экземпляр приказа находится в деле «Приказы по основной деятельности директора МАУ ДО ООЦ «Чайка» за 2026 год, второй экземпляр для служебного пользования находится в столовой.

15. Специалисту по кадрам Черновой В. М. ознакомить с данным приказом работающих сотрудников, причастных к питанию детей и далее при приеме на работу, с подписью в листе ознакомления с приказом.

16. С.В. разместить данный приказ на официальном сайте МАУ ДО ООЦ «Чайка».

17. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

А.П. Сулова

Положение о бракеражной комиссии МАУ ДО ООЦ «Чайка»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в МАУ ДО ООЦ «Чайка». Бракеражная комиссия создается приказом директора.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- **СанПиН 2.3. /2.4.3590-20** – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32).

- **СанПиН 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

- **СанПиН 2.3.2.1324–03** «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)(с изменениями от 01.01.2022).

- **СанПиН 2.3.6.3668-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36).

- **СанПиН 3.1. 3686-21** «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 4) (с изменениями от 01 июля 2022 г.).

- **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880) (с изм. от 25.07.2023) – устанавливает объекты технического регулирования (пищевая продукция), требования безопасности к пищевой продукции, процессы изготовления, хранения и перевозки.

- **ТР ТС 022/2011** «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881) - устанавливает требования к маркировке.

- **ТР ТС 005/2011** «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769) (с изменениями на 18 октября 2016 года).

- **ТР ТС 023/ 2011** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882) (с изменениями от 1 января 2021 г.) - устанавливает требования к соковой продукции из фруктов и овощей, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

- **ТР ТС 024/2011** «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883) (с изменениями от 1 июля 2022 г.) - устанавливает требования к масложировой продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

- **ТР ТС 033/2013** «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67) (с изменениями от 23 сентября 2023 г.) - устанавливает требования к молоку, молочной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

- **ТР ТС 034/2013** «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68) (с изменениями от 10 ноября 2013 г., буд.ред. от 7 апреля 2024г.) - устанавливает требования к мясу, мясной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

- **ТР ЕАЭС 040/2016** «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18 октября 2016 №162) (с изменениями от 19 апреля 2017 г., буд.ред. 10.07.2024г.) - устанавливает требования к рыбе, рыбной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

- **ТР ЕАЭС 051/2021** «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки» (Утверждён решением совета ЕЭК от 29.10.2021 № 110) (с изменениями от 31 марта 2023г., буд.ред. 10.07.2024г.) - регламентирует обязательные требования к пищевой продукции животного происхождения, устанавливает единую терминологию, правила идентификации, требования безопасности, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и к маркировке продуктам убоя сельскохозяйственной птицы и продукции их переработки (в том числе продукции для детского питания).

- Федеральный закон от 2 января 2020 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. от 1 января 2022 года).

- Федеральный закон от 1 марта 2020 года №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

- Уставом МАУ ДО ООЦ «Чайка».

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

II. Полномочия комиссии

1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием Детей и подростков, а также сотрудников учреждения.

2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

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

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью исполнения меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и подростков в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

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

- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

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

3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверять качество поставляемой продукции;

- контролировать разнообразие и соблюдение примерного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства МАУ ДО ООЦ «Чайка» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Бракеражная комиссия, не реже 1 раза в полугодие, отчитывается о проведенной работе по осуществлению контроля пищеблоков на совещаниях при директоре.

4. Содержание и формы работы комиссии.

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором МАУ ДО ООЦ «Чайка».

Бракеражную 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.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

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.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре МАУ ДО ООЦ «Чайка».

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

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

III. Заключительные положения.

1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
2. Администрация МАУ ДО ООЦ «Чайка» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством МАУ ДО ООЦ «Чайка» и работниками пищеблока.

6. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

7. 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.

8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии

МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

3. 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.

4. 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.

5. 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, то вначале его пробуют без сметаны.

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском Питании

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 розоватосероватого 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.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного 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 пахнущий 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).

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 крупинки 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.

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 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.

Лист ознакомления
с приказом директора МАУ ДО ООЦ «Чайка» от 12.01.2026 г. № 3-о
«Об организации питания в загородном оздоровительном лагере «Чайка» МАУ
ДО ООЦ «Чайка»

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Агапитова Е.В.	Медсестра		
2	Богатырева А.М.	Медсестра		

		физкабинета		
3	Быкова Д.Р.	Медсестра по массажу		
4	Глушкова О.В.	Воспитатель		
5	Гребенщикова И.П.	Повар		
6	Есюнина Л.Ю.	Медсестра		
7	Ильиных Е.М.	Медсестра		
8	Калашникова С.В.	Заместитель директора		
9	Катаева М.Е.	Кухонный рабочий		
10	Кирпикова Т.А.	Кухонный рабочий		
11	Лобазова А.Х.	Калькулятор		
12	Лобанова Т.А.	Повар		
13	Макиевская Т.В.	Заведующая производством		
14	Макаров Е.В.	Грузчик		
15	Мишина Р.А.	Повар		
16	Мурнина Б.А.	Медсестра		
17	Носкова Т.А.	Уборщик служебных помещений		
18	Полякова Н.Н.	Воспитатель		
19	Пьянкова Н.А.	Повар		
20	Рюмшина Г.М.	Кухонный рабочий		
21	Суслова В.А.	Воспитатель		
22	Титов В.А.	Воспитатель		
23	Тихомирова Н.А.	Кухонный рабочий		
24	Фомина Ю.Ю.	Фельдшер		