

Утверждено  
Приказом ЛОГБУ  
«Волховский КЦСОН «Береника»  
От «30» декабря 2021 года № 440

(Приложение 1)

**Положение об организации питания в Ленинградском областном государственном бюджетном учреждении «Волховский комплексный центр социального обслуживания «Береника»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания в ЛОГБУ «Волховский КЦСОН «Береника» (далее-учреждение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья получателей социальных услуг, обеспечения безопасного и сбалансированного питания получателей социальных услуг, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания.

1.2. Настоящее положение в ЛОГБУ «Волховский КЦСОН «Береника» определяет основные цели и задачи организации питания в учреждении, устанавливает требования к организации питания получателей социальных услуг, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, а также документацию.

1.3. Настоящее положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 октября 2020 N 28, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32.

1.4. Питание организуется в обособленных подразделениях Учреждения (далее – отделения), имеющих пищеблоки:

В отделении социального обслуживания детей – инвалидов. Место нахождения: 187401, Российская Федерация, Ленинградская область, город Волхов, улица Расстанная, дом 9;

В отделении социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми. Место нахождения: 187401, Российская Федерация, Ленинградская область, город Волхов, проспект Державина, дом 65 «А»;

В стационарном отделении с временным проживанием для совершеннолетних, реабилитационном отделении социального обслуживания с дневным пребыванием. Место нахождения: 187406, Российская Федерация, Ленинградская область, город Волхов, улица Пирогова, дом 4.

1.5. Питание в отделениях учреждения организуется в соответствии с рационами питания, отличающимися по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточного набора продуктов питания.

1.6. Для организации питания у лиц, страдающих заболеваниями, требующими специализированного питания, используются стандартные диеты, составляемые на основе среднесуточного набора продуктов питания суточному набору продуктов питания.

1.7. В отделениях учреждения устанавливается:

- при оказании социального обслуживания в стационарной форме - пятиразовый режим питания;
- при оказании социального обслуживания в полустационарной форме - двух- или трехразовое питание (в зависимости от времени нахождения в отделении);
- питание родителей детей, находящихся на социальном обслуживании, предоставляемом в стационарной форме, предоставляется 5 раз в день.
- По показаниям для отдельных граждан, страдающих заболеваниями, требующими определенной кратности приема пищи, устанавливается более частое питание. Режим питания утверждается директором учреждения.
- Для отделения социального обслуживания детей – инвалидов, отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми директором Учреждения утверждается сводное десятидневное меню, разработанное на основе среднесуточного набора продуктов питания и стандартных диет.
- В стационарном отделении с временным проживанием для совершеннолетних, реабилитационном отделении социального обслуживания с дневным пребыванием директором утверждается сводное



десятидневное меню, разработанное на основе среднесуточного набора продуктов питания и стандартных диет.

1.8. Ежедневно на основании сводного десятидневного меню медицинской сестрой, являющейся ответственной за составление меню-требований, по отделениям социального обслуживания детей – инвалидов, социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми, стационарному отделению с временным проживанием для несовершеннолетних, реабилитационному отделению социального обслуживания с дневным пребыванием (далее – отделения учреждения) составляется меню-требование. Меню – требование утверждается директором или заместителем директора, назначаемым по приказу учреждения. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором или заместителем директора, запрещается. Исправления в меню-требовании не допускаются.

1.9. Общее руководство организацией питания в учреждении осуществляет директор учреждения.

1.10. На пищеблоках отделений учреждения контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет повар, контроль за качеством готовых блюд – бракеражная комиссия, создаваемая в каждом обособленном подразделении приказом по учреждению.

1.11. Сведения о расходе продуктов питания в отделениях учреждения представляется ответственному бухгалтеру ежеквартально по установленной форме.

1.12. Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени сотрудников пищеблока устанавливается директором учреждения в соответствии с действующими трудовым законодательством.

1.13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

1.14. Медицинская сестра (по отделению) проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал по форме, утвержденной СанПин 2.3/2.4.3590-20. (Приложение – 1).

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственными за организацию питания**

№ п/п	Наименование мероприятия по организации питания	Ответственные исполнители
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в Учреждении, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в учреждениях социальной защиты. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	Руководитель учреждения Ответственные за организацию питания
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в учреждениях социальной защиты населения	Руководитель учреждения Заместитель руководителя Заведующий отделением Ответственные за организацию питания Бракеражная комиссия
3.	Создание условий для организации питания получателей социальных услуг	Руководитель учреждения Заместители директора Заведующий отделением Заведующий хозяйством
4.	Составление, утверждение и передача меню-требования на пищеблок (ежедневно)	Медицинская сестра, ответственная за меню-требования, Лица, утверждающие и согласовывающие меню (по приказу)
5.	Приемка продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ярлыков, накладных и других обязательных документов	Руководитель учреждения, Заведующий хозяйством Кладовщик Заведующий отделением
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующих записей в журнал бракеража сырой продукции	Руководитель учреждения, Заведующий хозяйством Кладовщик Заведующий отделением
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд, ведения журнала «Контроля технологии приготовления блюд»	Повар Медицинская сестра Комиссия, назначенная директором Бракеражная комиссия (Контроль за соблюдением технологии)
8.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Бракеражная комиссия, Ответственные лица за организацию питания
9.	Контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение	Медицинская сестра



10.	Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки и ведение журнала «Визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока», «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования»	Медицинская сестра Специалист по охране труда Заведующий хозяйством Бракеражная комиссия
11.	Контроль за соблюдением персоналом пищеблока гигиены и соответствующей записи гигиеническом журнале.	Медицинская сестра, ответственная за организацию питания в отделении Бракеражная комиссия
12.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников отделения учреждения	Медицинская сестра
13.	Прохождение сотрудниками обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследования)	Медицинская сестра Работники
14.	Прохождение сотрудниками учреждения, в том числе пищеблока, гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Медицинская сестра Работники
15.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Руководитель учреждения Члены бракеражной комиссии
16.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Руководитель учреждения Члены бракеражной комиссии
17.	Утилизация пищевых отходов, ведение журнала утилизации (учета, регистрации) пищевых отходов	Ответственные лица за организацию питания Кухонный работник Контролирует медицинская сестра
18.	Соблюдение инструкции по утилизации пищевых отходов	Ответственные лица за организацию питания, Кухонный работник Контролирует медицинская сестра
19.	Выдача дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
20.	Соблюдение режима питания	Ответственные лица за организацию питания Заведующий отделением Медицинская сестра Воспитатели
21.	Организация обучения по охране труда, проверок знаний норм и требований по охране труда.	Специалист по охране труда Комиссия по проверке знаний и требований по охране труда

### **3. Организация питания получателей социальных услуг (совершеннолетних граждан)**

3.1. Рацион питания получателей социальных услуг должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ.

В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

3.2. Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после оценки органолептических свойств приготовленной пищи (бракеражная комиссия).

3.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение – 2) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.5. Отбор суточной пробы должен проводиться поваром в присутствии членов бракеражной комиссии (по отделениям) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.6. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

3.7. К раздаче пищевой продукции допускаются только назначенные ответственные лица.

3.8. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования предварительно охлаждается до



### **3. Организация питания получателей социальных услуг (совершеннолетних граждан)**

3.1. Рацион питания получателей социальных услуг должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ.

В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

3.2. Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после оценки органолептических свойств приготовленной пищи (бракеражная комиссия).

3.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение – 2) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.5. Отбор суточной пробы должен проводиться поваром в присутствии членов бракеражной комиссии (по отделениям) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.6. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

3.7. К раздаче пищевой продукции допускаются только назначенные ответственные лица.

3.8. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования предварительно охлаждается до

температуры не меньше +1°C и не более +5°C. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.

3.9. Медицинская сестра отделения медицинской организации ежедневно проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящейся в холодильниках отделения.

3.10. О правилах хранения личной пищевой продукции получатели социальных услуг информируются при поступлении в отделение.

3.11. На стационарном отделении организуется питание проживающих получателей социальных услуг не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

#### **4. Организация питания воспитанников.**

4.1. Питание воспитанников в ЛОГБУ Волховский КЦСОН «Береника» осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиНа,

4.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

4.3. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

4.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении 6.

4.5. На период летнего отдыха в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0% в день на каждого воспитанника.

4.6. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели учреждению.

4.7. Для воспитанников больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для воспитанников, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в приложении 6.



4.8. Готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.9. Ответственной медицинской сестрой разрабатывается меню на срок не менее 2 недель с учетом требований. Меню утверждается директором учреждения.

4.10. Питание воспитанников осуществляется строго в соответствии с утвержденным меню.

4.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.12. В доступном для воспитанников месте должно находиться ежедневное меню указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания.

4.13. При организованных перевозках групп воспитанников автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

4.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.15. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с назначениями врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания.

4.16. Выдача воспитанникам рациона питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в отделении.

4.17. В учреждении, в том числе при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должен соблюдаться питьевой режим, в соответствии с требованием СанПиНа.

4.18. Питьевой режим организуется путем использования кипяченной питьевой воды с учетом следующих требований:

- кипятить воду следует не менее 5 минут;
- до раздачи кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется ответственными лицами в произвольной форме.

## **5. Организация контроля за питанием**

5.1. Закладка продуктов питания в котел производится поваром в присутствии лиц, ответственных за закладку продуктов питания, назначаемых приказом директора на каждое отделение. На пищеблоках отделений ведется Журнал контроля закладки основных продуктов питания в котел (Приложение 3).

5.2. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) назначенной директором комиссией проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного получателя социальных услуг (воспитанника) и на всех.

5.3. На каждое блюдо, приготовленное в отделении учреждения, составляется карточка-раскладка в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй – у медицинской сестры (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

5.4. Контроль готовой пищи перед её выдачей производится директором учреждения 1 раз в квартал, а также осуществляется членами бракеражной комиссии, утверждаемой приказом по учреждению, ежедневно, включая день проверки директором учреждения.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

5.5. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей производится в следующем порядке:

5.5.1. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню;

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в



количестве 5 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%;

5.5.2. Путем отбора пробы оформленного блюда.

5.6. Результаты пробы пищи записываются одним из членов бракеражной комиссии в журнал бракеража готовой продукции. Члены бракеражной комиссии фиксируют в журнале результаты пробы своей подписью;

5.7. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

5.8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит повар под руководством медицинского работника (ответственного за организацию питания) обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюда) отбирают строго в количестве не менее 100 г.

Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (место холодильника) при температуре +2 - +6 °С.

На каждую емкость с суточной пробой наносится следующая маркировка: наименование приема пищи (завтрак, обед, ужин, полдник, второй ужин, сухой паек), вид блюда (первое, основное, гарнир, десерт, третье), название блюда в соответствии с данными меню (суп картофельный на мясо-костном бульоне, котлеты, и т.д.), время отбора пробы; фамилия, имя и отчество лица, отобравшего пробу, его подпись. Маркировка указывается на отдельных листах, размером от 2\*4 до 5\*5 см и крепится к таре. После истечения срока хранения суточной пробы маркировочный лист выбрасывается.

5.9. Руководитель учреждения обеспечивает:

- наличие санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника пищеблока;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

5.10. Медицинская сестра осуществляет постоянный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке, столовой и проводит:

- Проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- Оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
- Бракераж готовой пищи (в составе бракеражной комиссии);



- Контроль за правильностью отбора проб и хранения суточной пробы;
- Контроль за санитарным состоянием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, столовой, заполнением журнала установленной формы;
- Контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- Проводить гигиеническое обучение персонала пищеблока, а также гигиеническое воспитание получателей социальных услуг, воспитанников по вопросам правильного питания.

## **6. Требования к личной гигиене персонала пищеблока**

6.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок, столовую, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, вакцинацию, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работников.

6.2. Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются. На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие на работу в пищеблок, столовую должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

6.3. Работники пищеблока, столовой обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной (комнате вахтера);
- Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- Работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноении, прорезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждения для лечения;

- Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, заменять на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- Сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в семье работника;

- При изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, деньги и др.);

- Не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

6.4. Все работники пищеблока перед началом работы должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также инфекционных заболеваний.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей, инфекционными заболеваниями от работы временно отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

## **7. Санитарно-гигиенический режим пищеблока.**

7.1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

7.2. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

- Требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для питания;
- В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
- Помещения для приготовления и приема пищи оборудуются технологическим холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.



- Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающим возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой посуды.
- Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах (или) миллилитрах.
- Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.
- Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
- Кухонная посуда, столы и инвентарь маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
- Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.
- Вода используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
- Помещения пищеблока, умывальная перед обеденным залом обеспечиваются холодной и горячей водой.

7.3. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

7.4. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.5. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

7.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

7.7. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для получателей социальных услуг.

7.8. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

7.9. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета персонал обязан снять халат, после посещения – обработать руки с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.

7.10. Запрещается привлекать получателей социальных услуг (воспитанников), состоящих на социальном обслуживании, к каким-либо производственным работам на пищеблоке учреждения (чистка картофеля и овощей, шинковка, мытье посуды и т.д.).



7.11. Личные продукты питания получателей социальных услуг (воспитанников), не требующие особого температурного режима хранения, включая передачи родственникам, хранят в холодильнике.

Лицом, ответственным за соблюдением условий и сроков хранения личных продуктов питания, являются медицинские сестры, которые обязаны не реже 1 раза в 3 дня осматривать комнаты граждан (воспитанников), состоящих на социальном обслуживании с целью выявления недоброкачественных продуктов питания и их утилизации.

7.12. Передачи получателям социальных услуг, состоящим на социальном обслуживании, допускается принимать только в пределах утвержденного директором учреждения перечня разрешенных к передаче продуктов питания, в утвержденном количестве. Перечень разрешенных к передаче продуктов питания вывешивается в общедоступных для всех получателей социальных услуг (воспитанников), находящихся на социальном обслуживании, местах в каждом из отделений учреждения.

7.13. Сбор и утилизация пищевых отходов осуществляется работниками пищеблока (кухонными работниками), назначаемыми приказом (по каждому отделению).

7.14. Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра, бачки) с крышками и хранят в специально выделенном месте.

Ежедневно в конце дня бачки и (или) ведра независимо от наполнения очищаются, промываются раствором моющего средства, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Пищевые отходы не допускается выносить через столовые или производственные помещения пищеблока.

7.15. Ответственными за сбор и утилизацию отходов лицами ведется журнал утилизации пищевых отходов.

Контроль за ведением журнала осуществляет медицинская сестра по отделению.

7.16. На пищеблоке должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

## Приложение 1

к Положению об организации питания  
в Ленинградском областном государственном  
бюджетном учреждении «Волховский  
комплексный центр социального  
обслуживания «Береника»

### «Гигиенический журнал сотрудников»

N п/п	Дата	Ф.И.О. работни- ка (послед- нее при наличии)	Долж- ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничко- вых заболеваний кожи рук и открытых поверхнос- тей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) ( <i>допущен/ отстранен</i> )	Подпись медицин- ского работни- ка (ответст- венного лица)
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							



Приложение 2  
к Положению об организации питания  
в Ленинградском областном государственном  
бюджетном учреждении «Волховский  
комплексный центр социального  
обслуживания «Береника»

**«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 3  
к Положению об организации питания  
в Ленинградском областном государственном  
бюджетном учреждении «Волховский  
комплексный центр социального  
обслуживания «Береника»

**Журнал контроля  
закладки основных продуктов питания в котел**

Дата	Количество получателей социальных услуг (воспитанников)	Название приема пищи, время закладки	Наименование продукта, вес по меню требованию	Вес продукта в котел	Подпись ответственно го лица за закладку продуктов в котел	Пр им е ча ни е
		Завтрак  Обед  Полдник  Ужин  Поздний ужин				



Приложение 4  
к Положению об организации питания  
в Ленинградском областном государственном  
бюджетном учреждении «Волховский  
комплексный центр социального  
обслуживания «Береника»

**Инструкция**  
**ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция разработана в целях осуществления качественного контроля за получаемыми продуктами, поставляемыми поставщиками. Ответственным за бракераж поступающих продуктов питания является заведующий хозяйством, кладовщик. Проверку качества поступающих продуктов осуществляет медицинская сестра (по отделению) с записью в журнале.

1.2. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания (далее - ответственный) необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в отделении учреждения. А именно проверить, как доставляются продукты в отделение учреждения: 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 отделения учреждения.

1.3. Ответственный 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 кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.4. 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. Так недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание получателей социальных услуг (воспитанников) 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.

### **1. Функции ответственного лица за бракераж поступающих продуктов питания**

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

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

### **2. Обязанности ответственного лица за бракераж поступающих продуктов питания**

Для выполнения возложенных функций ответственное лицо за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в учреждении);

3.4. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.



3.5. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.6. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов.

3.7. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.8. Осуществлять обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;

3.9. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.10. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.11. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.14. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов длительного хранения.

3.15. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

3.16. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.17. Следить за санитарным состоянием кладовой.

3.18. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4. Ответственность ответственного лица за бракераж поступающих продуктов питания**

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

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение получателей социальных услуг (воспитанников) свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдение 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.

4.2. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, несет ответственность

- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

- За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава ЛОГБУ «Волховский КЦСОН «Береника» и Правил внутреннего трудового распорядка, локальных нормативных актов, законных распоряжений директора учреждения, заместителей директора, медицинского персонала, настоящей инструкции лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в учреждении лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.5. За причинение учреждению или получателям социальных услуг, в т.ч. воспитанникам, ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.





Утверждено  
Приказом ЛОГБУ  
«Волховский КЦСОН «Береника»  
От «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_

(Приложение 2)

## **Положение о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания в учреждении создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологии приготовления пищи и выполнения санитарных норм и правил.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями учреждения, Уставом ЛОГБУ «Волховский КЦСОН «Береника», локальными актами ЛОГБУ «Волховский КЦСОН «Береника», Инструкцией для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (Приложение к настоящему положению).

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом по Учреждению. Составы комиссии утверждаются по каждому отделению.

### **3. Основные задачи бракеражной комиссии**

Основные задачи деятельности бракеражной комиссии:

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.



## **4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия (по каждому отделению) 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 в учреждении.

4.2. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям получателей социальных услуг (воспитанников) в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству получателей социальных услуг (воспитанников);

4.3. Члены бракеражной комиссии несут ответственность:

- за выполнение закрепленных за комиссией полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

## **5. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы не менее чем за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество получателей социальных услуг, воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно



быть утверждено директором, должны стоять подписи медицинской сестры, заведующего хозяйством(кладовщика), повара.

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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и хранится на пищеблоке.

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

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при участии директора учреждения. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.



5.11. Комиссия 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.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%.

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, три ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вместающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Заведующий хозяйством отвечает за исправность весов.

## **6. Требования к оформлению документации**

6.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой продукции «Бракеражный журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий» и др..

6.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6.3. По результатам своей контрольной деятельности не менее чем 1 раз в месяц бракеражные комиссии готовят сообщение о состоянии дел на имя директора Учреждения. Также анализ деятельности бракеражной комиссии может рассматриваться на административных совещаниях, заседаниях педагогического совета.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.