

СОГЛАСОВАНО:
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 31.08.2021
Студенческим советом
Протокол № 1 от 01.09.2021

УТВЕРЖДЕНО:

приказом директора
№ 120.1 от 01.09.2021

Директор _____ И.Н. Круглова

введено взамен

Положения о бракеражной комиссии,
утвержденного приказом директора
№ 4 от 26.01.2015 г.



**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении Новосибирской области
«Новосибирский автотранспортный колледж»**

1. Общие положения

1.1 Положение о бракеражной комиссии (далее – положение) определяет основные задачи, методику организации работы, права бракеражной комиссии (далее – комиссия) в целях усиления контроля за качеством питания в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Новосибирской области «Новосибирский автотранспортный колледж» (далее – Учреждение).

1.2 Целью создания комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания для обучающихся и сотрудников Учреждения, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. Контроль за качеством готовой и сырой продукции Учреждения осуществляется органолептическим методом.

1.3 Нормативной основой для работы комиссии являются:

- Федеральный закон РФ №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- действующие ГОСТы;
- действующие СанПиН;
- настоящее Положение.

2 Порядок формирования и состав бракеражной комиссии

2.1. Комиссия состоит из членов комиссии.

Количество членов комиссии должно быть не менее 3 человек.

Руководит работой комиссии Председатель комиссии.

2.2 Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения, где указывается поименный состав комиссии. В необходимых случаях, приказом директора, в состав комиссии могут быть включены: сотрудники Учреждения; приглашенные специалисты; родители обучающихся Учреждения.

2.3 Срок полномочий комиссии – один учебный год.

2.4 Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое согласовывается на педагогическом совете и студенческом совете и утверждается приказом директора Учреждения.

2.5 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

3 Функции, права, ответственность бракеражной комиссии

3.1. Комиссия осуществляет:

- контроль организации питания для обучающихся и сотрудников Учреждения;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания и готовой продукции;
- контроль пригодности складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- ежедневный контроль за правильностью составления меню;
- контроль организации работы пищеблока;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодическое присутствие при закладке продуктов в котел;
- проверку выхода блюд;

органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

бракеражные пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

проверку соответствия объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству обучающихся и сотрудников.

3.2 Комиссия имеет право:

принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии;

присутствовать по приглашению на педагогических советах, студенческих советах и на родительских собраниях по вопросам организации питания в Учреждении;

вносить на рассмотрение администрации Учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания обучающихся.

3.3 Комиссия несёт ответственность:

за качество пищи в столовой Учреждения.

4 Оценка организации питания

4.1 Оценка организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с действующими ГОСТами и СанПиН. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

4.2 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4.3 Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале, уставленного образца;

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

4.5 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся и сотрудников, заносятся в бракеражный журнал.

5 Документация бракеражной комиссии

5.1 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

5.2 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью Колледжа, хранится бракеражный журнал у заведующего столовой Учреждения. Документация бракеражной комиссии хранится у председателя бракеражной комиссии.

5.3 Срок хранения документации составляет не менее трех лет

6 Списание продуктов

6.1 Списание продуктов питания на бракераж производится ежедневно, согласно меню, в следующем размере: одна порция первых блюд, каш, холодных закусок, гарнира, напитков, вторых блюд, котлет, эскалопов и т.п. Выпечка списывается по одному наименованию, как одна порция. Списание продуктов питания оформляется актом.

6.2. В случае выявления продукции, несоответствующей предъявляемым требованиям, производится её списание. По каждому факту списания продукции составляется акт.