

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РЕСПУБЛИКА ИНГУШЕТИЯ



РОССЕ ФЕДЕРАЦИ
ГІАЛГІАЙ МОХК

Министерство образования и науки Республики Ингушетия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического Совета
протокол № _____
«___» _____ 2022г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «КСИБ»
_____ Зязиков А.А.
«___» _____ 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии
Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Колледж Сервиса и Быта»

г. Назрань
2022г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О бракеражной комиссии» (далее – Положение) в ГБПОУ «Колледж Сервиса и Быта» (далее – Колледж) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. N32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; санитарными правилами СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации воспитания, обучения и отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологическими правилами СП3.1./2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой инфекции (COVID-19)".

1.2. Бракеражная комиссия(далее-Комиссия) в своей деятельности руководствуется ГОСТами, сборниками рецептур, калькуляционными и технологическими картами.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется из числа работников Колледжа и срок ее полномочий утверждаются приказом директора Колледжа в начале учебного года.

1.4. Цель Комиссии- контроль за качеством питания обучающихся.

2. Основные задачи и принципы комиссии:

2.1. Обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний, пищевых отравлений.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Основные направления деятельности комиссии и ее состав:

3.1. Работает в тесном контакте с администрацией Колледжа, руководителями его структурных подразделений и оказывает содействие в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за качеством всех поступающих готовых блюд;

- за соответствием рационов питания;

- за весом, составом, объемом всех блюд;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за организацией и условиями предоставления питания обучающимся.

3.3. Проводит оценку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству

отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации Колледжа.

3.5. Вносит администрации Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

4. Содержание и формы работы

4.1. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек в полном составе работает по утвержденному графику.

4.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом, при голосовании его голос решающий. Он организует работу комиссии, обеспечивает ее членов одеждой, приборами и оборудованием.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом (цвет, запах, внешний вид, консистенция) до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле и дают соответствующую оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно или неудовлетворительно), с занесением ее в бракеражный журнал (форма утверждена сан.правилами и нормами) до начала раздачи еды, заверяя запись подписями всех членов Комиссии.

4.4. Если при приготовлении пищи нарушалась технология, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, то любой член комиссии может снять блюдо с реализации-выдачи, а материальный ущерб возмещает ответственный за его приготовление. Решение о несоответствии качества готовой продукции принимается большинством голосов с составлением акта.

4.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится у заведующей столовой.

4.6. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

5. Управление и структура

5.1. В состав комиссии входят:

- директор (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- представитель пед.коллектива;
- сотрудник столовой.

5.2. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Колледжа (педагог-психолог, ведущий инженер по охране труда и т.д.).

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

5.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Колледжа.

6. Заключительные положения

6.1. Участие в Комиссии безвозмездно, но может поощряться со стороны руководства в виде стимулирующих выплат или премии.

6.2. Администрация Колледжа обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. За нарушение условий данного Положения работники Колледжа несут персональную ответственность.