

**СОГЛАСОВАНО:**  
на заседании Совета колледжа  
Протокол № 3/14  
от « 06 » 11 2014г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский коммунально-  
строительный колледж  
Р.Р. Мардамшин  
« 06 » 11 2014г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**ГБПОУ Октябрьский коммунально-строительный колледж**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1. Общие положения**

- 1.1 Бракеражная комиссия создаётся в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами колледжа.
- 1.3 Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.4 Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора колледжа на каждый учебный год.

**2. Основные задачи.**

- 2.1 Основными задачами являются:
  - 2.1.1 Предотвращение пищевых отравлений.
  - 2.1.2 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
  - 2.1.3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
  - 2.1.4 Обеспечение санитарии и гигиены.
  - 2.1.5 Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
  - 2.1.6 Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

**3. Основные направления деятельности комиссии:**

- 3.1 Бракеражная комиссия оказывает содействие администрации колледжа в организации питания обучающихся.
- 3.2 Осуществляет контроль:
  - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  - За соответствием рационов питания утвержденному меню;
  - За качеством готовой продукции;
  - За санитарным состоянием пищеблока;

- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- За организацией приема пищи студентами;
- За соблюдением графика работы пищеблока.

### 3.3 Бракеражная комиссия:

- Проводит проверки 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;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- Организует и проводит опрос студентов по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству колледжа;
- Вносит администрации колледжа предложения по улучшению обслуживания студентов;
- Оказывает содействие администрации колледжа в проведении просветительской работы среди студентов и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

### **3. Состав бракеражной комиссии.**

3.1 Бракеражная комиссия утверждается ежегодно приказом директора .

3.2 Возглавляет комиссию заместитель директора .

3.3 В состав бракеражной комиссии входят :

- медицинский работник;
- представители родительского комитета;
- члены студенческого совета;
- представители администрации;
- представители профсоюзной организации;
- работники пищеблока.

3.4 Комиссия в своей работе руководствуется соответствующими санитарными нормами, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно правовыми актами правительства РФ и РБ.

### **4. Содержание и формы работы.**

4.1 Повседневный медицинский контроль за качеством пищи и санитарным состоянием пищеблока осуществляет медицинский работник.

4.2 Медицинский работник следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.3 Контроль за организацией питания осуществляют члены бракеражной комиссии.

4.3 Ежедневно осуществляется снятие бракеражной пробы (за 30 минут до начала раздачи готовой пищи), ведётся контроль за наличием «суточных проб» и контрольных блюд. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Определяют цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. Обращают внимание на качество обработки сырья , тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. Проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их формы в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов) и др. Определяют вкус и запах пищи;

- 4.5 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал, где указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности каждого блюда:
- Оценка «Пища к раздаче допущена» 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.
- 4.6 Ежедневно ведётся контроль меню на соответствие с нормами и калорийностью блюд.
- 4.7 Ежемесячно осуществляют контроль:
- За санитарным состоянием транспорта по доставке продуктов;
  - Сроком реализации продуктов;
  - За технологией приготовления, закладкой продуктов и выходом блюд,
- 4.8 Два-три раза в год проводятся анкетирования (опросы) студентов, педагогов по вопросам работы пищеблока.
- 4.9 По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора колледжа.
- 4.10 При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд студентам, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в лабораторию.

#### 5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1 Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии.
- 5.2 План работы бракеражной комиссии.
- 5.2 «Журнал бракеража готовой продукции», где указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Он пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится в пищеблоке.
- 5.3 Акты проверок.

РАЗРАБОТАНО:

Заместитель директора \_\_\_\_\_ Шалганова О.Л.  
дата подпись

СОГЛАСОВАНО:

Юрисконсульт \_\_\_\_\_ Медведева Е.М.  
дата, подпись

Председатель родительского \_\_\_\_\_ Костров В.В.  
комитета дата подпись