



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
«Керченский политехнический
колледж»

_____ Д. В. Колесник

Введено в действие
приказом директора
от 9 января 2023 г. №3

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» (далее - Колледж) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным Законом от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 14 ноября 2001 г. № 36, о введении в действие санитарных правил, с изменениями на 6 июля 2011г.),

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора колледжа.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- зам. директора по УВР (председатель комиссии);
- зав. учебной и производственной практикой (зам. председателя)
- фельдшер;

— заведующая столовой.

3. Деятельность комиссии

Бракеражная комиссия должна:

3.1 способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся колледжа;

3.2 осуществлять контроль за работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3.3. проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи, наличие соответствующих сертификатов (удостоверений) подтверждающих качество и безопасность товара;

3.4 проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;

3.5 проводить проверки качества приготовляемой пищи;

3.6 снимать бракераж сырой и готовой продукции;

3.7 предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;

3.8 своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирурующих организаций;

3.9. не допускать использования для питания обучающихся фальсифицированных продуктов, согласно рекомендациям компетентных органов;

Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

Зав. учебной и производственной практикой (зам. председателя):

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

Фельдшер:

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, своевременностью и качеством санитарной уборки, выполнением асептических мероприятий;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществляют контроль качества готовой продукции по пищевой ценности;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;

Заведующая столовой

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

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

4. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (заведующего производством, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания студентов, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание.

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