

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное автономное учреждение
«Техникум промышленности и народных промыслов г. Советска»

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического
Совета, протокол № 4
От «03» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
КОГПОАУ ТП и НП г. Советска
 А.В.Тихомиров
«07» марта 2023 г.

Введено в действие

Приказом № _____ от _____

**ПОЛОЖЕНИЕ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В КОГПОАУ ТП и НП г. Советска**

2023

1. Общие положения

1.1. Настоящие Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в столовой техникума.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора техникума на начало учебного года.

2. Нормативно-правовая основа разработки положения

2.1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно – эпидемиологические правила», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473-ст (с изменениями и дополнениями);

- Национальным стандартом Российской Федерации. «Услуги общественного питания», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 01.01.2001г. № 475-ст (с изменениями и дополнениями);

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями);

- Уставом КОГПОАУ ТП и НП г.Советска

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, имеющими сертификат

качества.

4. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

4.1. Оказывает содействие администрации техникума в организации питания обучающихся.

4.2. Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания, двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией и условиями предоставления питания обучающимся.

4.3. 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.

4.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации техникума.

4.5. Вносит администрации предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказывает содействие администрации техникума в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится фельдшером.

5.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

5.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.7. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не 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.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы.

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

6. Управление и структура бракеражной комиссии

6.1. В состав входит: медицинский работник, заведующий столовой, социальный педагог.

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

7. Документация бракеражной комиссии

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

7.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование

блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

7.3. Бракерный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракерный журнал у заведующей столовой.

Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.