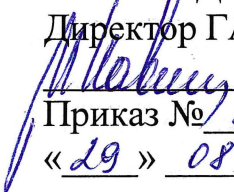


Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нижнекамский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»

 М.Н. Павлов

Приказ № 269/1

« 29 » 08 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Принято

Решением педагогического совета колледжа

Протокол № 1 от « 29 » 08 2024 г.

г. Нижнекамск



1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в столовой Колледжа.

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

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Колледжа 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 "Об образовании в РФ", Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), СанПиН, ГОСТ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», приказом Минобрнауки России "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями), Уставом ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж».

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 ассортиментного 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. Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания, двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора РТ;
- 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.

4.2. 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.

4.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации колледжа.

4.4. Вносит администрации Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

4.5. Оказывает содействие администрации Колледжа 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.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

Лист: 4 из 4

6. Управление и структура бракеражной комиссии

6.1. В состав входит: медицинский работник, заведующий столовой, заместитель директора по УВР.

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. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

РАЗРАБОТАЛ

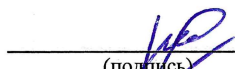
Заместитель директора по УВР


(подпись)

Лисюкова Г.В.

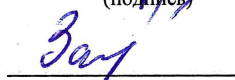
СОГЛАСОВАНО

Бригадир столовой


(подпись)

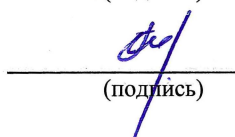
Черяшова С.Н.

Заведующая здравпунктом - фельдшер


(подпись)

Загидуллина Г.Г.

Врио заведующего филиала


(подпись)

Темников В.М.