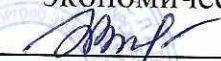


Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО

Ярославского торгово-
экономического колледжа

 Н.В. Костерина

« 29 » декабря 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в ГПОУ ЯО Ярославском торгово-экономическом колледже

Рассмотрено и утверждено
на заседании совета Учреждения
Протокол № 7 от 29.12.2023 г.

г. Ярославль, 2023

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания студентов, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в колледже.

1.4. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.6. Администрация колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.7. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа на учебный год, состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, социальный педагог, преподаватели.

2.3. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

3.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся колледжа;

3.2. осуществлять контроль за работой столовой:

- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение четырехпедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения готовой продукции;

- проверять сроки реализации готовой продукции;
- проводить проверки качества приготавливаемой пищи;
- снимать бракераж готовой продукции;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

3.3. Полномочия бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продукции и проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству студентов.
- осуществляет оценку качества приготавливаемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

4. Бракераж пищи

4.1. Бракераж готовой пищевой продукции и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, а при необходимости отправить на исследование в санитарно — пищевую лабораторию.

4.3. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующая производством.

4.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В

зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

4.5. Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до заместителя директора по учебно-воспитательной работе, осуществляющего организацию питания, и директора колледжа.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий — путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор колледжа.

В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор колледжа приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов

Рассмотрено на заседание студенческого совета

Протокол № 5 от 29.12.2023 г.

Председатель студенческого совета



Костакова Алина Алексеевна, группа 21ПК