

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся колледжа.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещения для получения продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся, в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку всей готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Методикой органолептической оценки пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется: Санитарно-эпидемиологическими правилами СП2.3.6.1076-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и содержанию в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет права:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствии процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства колледжа и диспетчеру по питанию предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитываться о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся заносятся в бракеражный журнал.

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

4.5. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

4.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.7. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте

составляется акт, который доводится до директора колледжа, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в колледже.

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

Подготовила: Россохина ГВ

Согласовано:

Уполномоченный представитель
трудового коллектива(пр.№1 от 10
сентября 2020г)

Е.В.Билюшова
«15» сентя 2020г

Утверждаю:

Директор



А.В.Войня

«15» сентя 2020г

Положение о бракеражной комиссии

**Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Свердловской области «СМХК»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия ГБПОУ СО «СМХК» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует с уставом колледжа в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в колледже.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами колледжа.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора колледжа.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее 4-х членов комиссии. Директор колледжа, ответственный за организацию питания, медицинский работник, ответственный по охране труда.

2.3 В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены родители.

2.4 Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором колледжа.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652185396560566351996131268363309912619724340196

Владелец Войня Алексей Викторович

Действителен с 26.11.2025 по 26.11.2026