



**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Мурманской области
«Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота»**

СОГЛАСОВАНО

на заседании Совета колледжа

протокол № 4 от 08.06.2018

УТВЕРЖДАЮ

Директор  В.А. Милиев

приказ №327 от 19.06.2018



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией питания ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота» (далее – бракеражная комиссия) создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия избирается в составе не менее трех человек.
- 1.3. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора колледжа в начале каждого учебного года. В состав комиссии в обязательном порядке входит заведующий производством (столовой), представитель администрации колледжа. Кроме того, в состав комиссии могут входить другие работники колледжа, представители профсоюзного комитета, родительской общественности.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно - правовыми актами Правительства Российской Федерации, Мурманской области, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Мурманской области, локальными нормативными актами ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота».

2. Задачи комиссии

Основными задачами комиссии являются:

- 2.1. Обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания;
- 2.2. Обеспечение бесплатным питанием студентов из категорий, имеющих право претендовать на бесплатное питание;
- 2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании:
 - Предотвращение пищевых отравлений;
 - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
 - Обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой колледжа;
 - Обеспечение столовой колледжа качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

3. Функции комиссии

В соответствии с задачами на комиссию возлагаются следующие функции:

- 3.1. Оказание содействия администрации колледжа в организации питания студентов
- 3.2. Осуществление контроля за:
 - организацией питания студентов колледжа;
 - рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание студентов;
 - качеством готовой продукции;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
 - организацией приема пищи студентов;
 - закладкой продуктов и выходом готовых блюд;
 - обеспечением качественными продуктами питания с соответствующими документами, подтверждающие качество товара.
- 3.3. Организация и проведение опроса студентов по ассортименту и качеству готовой продукции.
- 3.4. Внесение директору колледжа предложений по улучшению обслуживания студентов.
- 3.5. Оказание содействия администрации колледжа в проведении просветительской работы среди студентов и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. Организация деятельности комиссии

- 4.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором колледжа.
- 4.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 4.3. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности каждого блюда.
 - Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
 - Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.
 - Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т. д.).

- Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 4.5. По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора колледжа.
- 4.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.