



Министерство физической культуры и спорта Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж олимпийского резерва Пермского края»

Управление документацией

УД - 01.02.22

Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ «Колледж олимпийского резерва Пермского края»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «КОРПК»
 С.Ю. Гончарова
(приказ № 16/од от 10.02.2022)

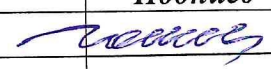
ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

ГБПОУ «Колледж олимпийского резерва Пермского края»

(новая редакция)

УД- 01.02.22 - 22

	Должность	Фамилия	Подпись
Разработал	Директор	С.Ю. Гончарова	
Проверил			
Согласовано			
Версия: 1.0	Без подписи документ действителен 8 часов после распечатки. Дата и время распечатки		
	КЭ: _____	УЭ: _____	

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права и ответственность бракеражной комиссии ГБПОУ «Колледж олимпийского резерва Пермского края» (далее - Комиссия), в том числе общие правила проведения Комиссией бракеража готовой продукции (далее – Положение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Законом РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Уставом колледжа и иными локальными нормативными актами.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется из работников колледжа и привлекаемых специалистов.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

уважения прав и защиты законных интересов работников и обучающихся колледжа;

строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется: санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими требованиями, сборниками рецептов, технологическими картами, а также настоящим Положением.

2. Цель, задачи, права и обязанности Комиссии

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля за организацией питания обучающихся, качества готовой пищи, соблюдения технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в колледже.

2.2. Для достижения поставленной цели Комиссия выполняет следующие задачи:

осуществляет выборочную проверку качества всех поступающих в образовательную организацию сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;

контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и других помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

следит за правильностью составления меню;

контролирует сроки хранения продуктов питания, их целевое использование;
контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
периодически присутствует при закладке основных продуктов питания в котел (кастрюлю) и проверяет выход готовых блюд, их соответствие утвержденному меню и целевое использование;
проводит проверку нормы раздачи готовой продукции;
контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб;
следит за соблюдением правил гигиены работников столовой;
контролирует санитарное состояние в столовой;
составляет соответствующие акты в случае выявления замечаний и нарушений в организации питания;
вносит предложения по улучшению организации питания и обслуживания обучающихся и сотрудников;
оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.3. В случае выявления замечаний и нарушений в организации питания Комиссией составляется акт. Выявленные Комиссией замечания и нарушения подлежат обязательному устранению ответственными лицами.

2.4. Комиссия имеет право требовать принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.

2.5. Комиссия имеет право запрашивать от администрации колледжа необходимые для работы документы.

2.6. Комиссия периодически (не реже одного раза в полугодие) отчитывается перед руководителем колледжа о работе по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся, качества готовой пищи, за соблюдением технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.7. Комиссия несет ответственность за полноту выполнения поставленных перед ней задач.

3. Порядок формирования Комиссии и ее состав

3.1. Комиссия формируется на каждый учебный год.

3.2. Комиссия формируется в составе не менее 5 человек. В состав Комиссии могут входить представители административно-управленческого персонала, работники столовой, педагогические работники, медицинский работник.

3.3. Структура Комиссии:
председатель Комиссии;
члены Комиссии.

3.4. Председателем Комиссии является заместитель директора колледжа.

3.5. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя Комиссии является решающим.

3.6. Персональный состав Комиссии утверждается на учебный год приказом директора.

4. Деятельность Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов в столовой образовательной организации.

4.2. По результатам проверки любой член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.3. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.4. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Общие правила проведения Комиссией бракеража готовой продукции

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные в столовой, подлежат обязательному бракеражу.

5.2. Для проведения бракеража необходимо иметь в столовой весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейку.

5.3. Члены Комиссии осуществляют снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Пробу берут из общего котла (кастрюли), тщательно перемешав пищу в котле (кастрюле). Бракераж начинают с блюд и кулинарных изделий, имеющих слабовыраженный запах, вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Комиссия определяет фактический выход одной порции путем взвешивания 5-10 порций. Вес порционных изделий не должен быть меньше нормы выхода (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от средней массы).

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, изготовленных в столовой, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей Комиссией дается соответствующая оценка.

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

5.5. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

5.6. Журнал бракеража готовой продукции должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал бракеража готовой продукции хранится у заведующего столовой.

5.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Заключительные положения

6.1. Члены Комиссии работают на добровольной и безвозмездной основе.

6.2. Руководство колледжа обязано содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

6.3. Контроль за работой Комиссии и принятыми мерами по устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией в ходе осуществления своей деятельности, осуществляет директор колледжа.

Обо всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор колледжа обязан незамедлительно сообщить в территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

6.4. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на поставку продуктов питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в колледже проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц, в соответствии с действующим законодательством.

6.5. В случаях выявления нарушений колледж инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

7. Порядок внесения изменений и дополнений в локальный акт

7.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора колледжа.

7.2. Изменения и (или) дополнения к настоящему Положению вступают в силу с даты их утверждения директором и являются неотъемлемой частью настоящего Положения.