

ПРИНЯТО

Общим собранием
Санкт-Петербургского
государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Колледж «Красносельский»
Протокол № 1 от 14.01 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
от 14.01. 2016 года № 6
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»



Софина

Локальный акт № 19

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в Санкт-Петербургском государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении
«Колледж Красносельский»

Санкт-Петербург
2016 г

I. Общие положения

1.1. Настоящие Положение разработано в соответствии с Законом Санкт – Петербурга от 27.12.2013 № 767-138 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях Санкт – Петербурга» (в редакции, введенной в действие с 1 января 2014 года) статьи 81 «Категории граждан, в отношении которых устанавливаются дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «Красносельский», финансируемом из бюджета Санкт - Петербурга, подведомственного Комитету по образованию в целях усиления контроля за качеством питания в столовой Колледжа.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.1.2260-10, приложение 13, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в учреждениях начального профессионального образования», сборниками рецептов, технологическими картами, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Колледжа на начало учебного года.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

III. Основные направления деятельности комиссии:

3.1. Оказывает содействие администрации Колледжа в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль (отображается протоколом проверки):

1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
2. За соответствием двухнедельного меню, утвержденным Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга, согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу;
3. За качеством готовой продукции;

4. За санитарным состоянием пищеблока;
5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
6. За организацией и условиями предоставления питания обучающимся.

3.3. 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.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации Колледжа.

3.5. Вносит администрации Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации Колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

IV. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медработником.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была 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.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Управление и структура

5.1. В состав бракеражной комиссии входит: медицинский работник, заведующий столовой, дежурный мастер, ответственный за питание.

5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

VI. Документация бракеражной комиссии

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. 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.

6.3. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.