

Государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса»

ПОЛОЖЕНИЕ
30.08.2019г.

г. Тюмень

О бракеражной комиссии

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 30.08.2019г. №785/01-од

Мнение органа управления изложенное
в протоколе заседания общего собрания
работников и обучающихся ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса» от 30.08.2019 №3
УЧТЕНО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования 2.4.5.2409-08, утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – комиссия) созданной в техникуме.

1.3. Комиссия создаётся с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества поставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

- «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-08;
- «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального обучения» СанПиН 2.4 №1186-03;
- сборниками рецептов;
- технологическими картами;
- циклическим меню;
- приказом федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией техникума.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора техникума.

2.2. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии и заместитель председателя);
- заведующий производством;
- социальный педагог;
- медицинский работник (по согласованию);
- бухгалтер.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

- 3.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в следующих направлениях:
- 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;
 - следить 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 котёл и проверяет выход готовых блюд, их соответствие утверждённому меню и целевое использование;
 - проводит проверку нормы раздачи готовой продукции;
 - сверяет наличие обучающихся, принимающих пищу, с количеством поданных заявок на питание;
 - контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб (приложение 1);
 - следит за соблюдением правил гигиены работников пищеблока;
 - контролирует санитарное состояние в пищеблоке;
 - составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
 - вносит предложения по улучшению организации питания и обслуживания обучающихся и сотрудников техникума;
 - оказывает содействие администрации техникума в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Комиссия в полном составе работает не менее одного раза в месяц, осуществляет проверку организации питания обучающихся согласно своих полномочий, по итогам которой составляется акт.

4.2. В другое время бракераж готовой продукции проводится заведующим производством, председателем комиссии и членом комиссии (по приказу).

4.3. Проба проводится за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Пробу берут из общего котла, тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах, вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью техникума. Журнал храниться у заведующего производством.

4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид и вкусовые качества блюд соответствуют требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» даётся в том случае, если при приготовлении пищи нарушилась технология приготовления, что повлекло за собой ухудшения вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо к выдаче не допускается, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Выявленные замечания и нарушения в организации питания также заносятся в журнал и подлежат обязательному устранению ответственным лицам.

4.8. Заведующий производством, председатель комиссии (заместитель председателя), член комиссии, ежедневно проверяют наличие суточных проб.

5. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

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

5.2. Комиссия несёт ответственность за полноту выполнения закреплённых полномочий.

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объёме, салаты, первые блюда, гарниры – не менее 100 грамм.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипячёнными) в промаркированную стерильную (или прокипячённую) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Указывается дата и время отбора пробы.

Отобранные пробы сохраняются в течении не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или специальном месте в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.