

Министерство культуры Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Краснотурьинский колледж искусств»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
Педагогическим советом ГБПОУ СО «ККИ»
(протокол № 1 от 30.08.2021)

УТВЕРЖДАЮ
Директора ГБПОУ СО «ККИ»

_____ О.И. Мананникова
« ____ » _____ 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ГБПОУ СО «Краснотурьинский колледж
искусств»

г. Краснотурьинск
2021 г.

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ СО «Краснотурьинский колледж искусств» (далее по тексту соответственно - положение, комиссия и колледж) разработано и принято в целях усиления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в колледже.

1.2. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора колледжа.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется положениями Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, иными нормативно-правовыми актами, регулирующими правоотношения в данной сфере.

1.4. Исполнитель – индивидуальный предприниматель Орешков Максим Иванович, действующий на основании ОГРНИП № 318665800120764.

2. Основные задачи

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий контракта № 72 от 01.09.2021г. на оказание услуг по организации питания работников и обучающихся (далее – контракт):

- соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
- объем порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приема пищи детьми, соблюдение СанПин и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в столовой.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав комиссии утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее 3 человек: фельдшер, директор, заместитель директора.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками, реализующими пищу.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

5. Содержание и форма работы

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану

работы (Приложение).

5.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов: проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации в соответствии с п. 4.1.5 контракта. В случае недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 10-20 минут до начала отпуски пищи.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню и маркировкой поставляемой готовой продукции с указанием наименования блюда, даты и времени его выработки, а также сроком годности и условий хранения.

5.5. При органолептической оценке необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда, обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал готовой кулинарной продукции, поставляемой индивидуальным предпринимателем Орешков Максим Иванович, действующим на основании ОГРНИП № 318665800120764, он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью и хранится у директора колледжа.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

5.8. Оценка 5 баллов «отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла «хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла «удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла «неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

5.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

5.10. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции до начала ее реализации,

оформляются подписями всех членов комиссии.

5.11. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов бракеражной комиссии, с точностью до первого знака после запятой.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация колледжа должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Годовой план работы бракеражной комиссии

№	Задачи	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Заместитель директора
2	Организация приема пищи детьми, соблюдение СанПин и правил личной гигиены	Ежедневно	Фельдшер, заместитель директора
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Фельдшер
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками	Ежедневно	Фельдшер
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Заместитель директора
6	Органолептическая оценка качества готовой пищи	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии