

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Приморско-Ахтарский техникум индустрии и сервиса»
(ГБПОУ КК ПАТИС)**

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 26.08.2021г



**Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края
«Приморско-Ахтарском техникуме индустрии и сервиса»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Приморско-Ахтарском техникуме индустрии и сервиса» (далее - Положение, техникум), разработано в целях усиления контроля за организацией питания обучающихся техникума, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и осуществлении питания создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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" (Зарегистрирован 11.11.2020 № 60833);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"(Зарегистрирован 15.02.2021 № 62500)

- СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями);

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией техникума.

1.4. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора техникума на начало учебного года.

1.5. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов.

- заместитель директора по УВР;
- председатель первичной профсоюзной организации;
- мастер производственного обучения.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

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. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

2.6. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

2.7 Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

3. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

3.1. Оказывает содействие администрации техникума в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за отпуском готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией и условиями предоставления питания обучающимся.

3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации техникума.

3.4. Вносит администрации техникума предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному расписанию звонков.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.4. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

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

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

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

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» (Приложение 1).

5.2. 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, результатов взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии и примечания.

5.3. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал в столовой. Критерии оценки качества блюд: «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 1

[illegible]