

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ МАРШАЛА ИНЖЕНЕРНЫХ ВОЙСК А.В.ГЕЛОВАНИ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СПТК»

Н.В. Баранов

« _____ » 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания (БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ)

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 34 от «09» сентя 2019 г.

г. Севастополь
2019 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания студентов и сотрудников в ГБОУПО «Севастопольском промышленно-технологическом колледже имени Маршала инженерных войск А.В. Геловани» (бракеражная комиссия) (далее по тексту ГБОУПО «СПТК») создана для решения вопросов своевременного и качественного приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Состав бракеражной комиссии назначается приказом директора на учебный год. В состав комиссии в обязательном порядке входит представитель администрации, инженерно-педагогического состава. Кроме того, в состав комиссии могут входить другие работники «СПТК», представители профсоюзного комитета, родительской общественности. Возглавляет комиссию заместитель директора по УВР.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептур, техническими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно – правовыми актами Правительства Российской Федерации, приказами и распоряжениями Департамента образования г. Севастополя, локальными нормативными актами ГБОУПО «СПТК».

1.4. Контроль за организацией питания осуществляется ежедневно.

2. ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ

2.1. Основными *задачами* комиссии являются:

- Обеспечение студентов, сотрудников «СПТК» питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- Предотвращение пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- Обеспечение санитарных норм и гигиены в помещениях столовой «СПТК»;
- Обеспечение столовой качественными продуктами соответствующими ГОСТам качества.

В соответствии с задачами на комиссию возлагаются следующие *функции*:

2.2. Оказание содействия администрации в организации питания.

2.3. Осуществление контроля за:

- Организацией питания;
- Организацией приема пищи;
- Рациональным использованием финансовых средств;
- Качеством поставляемых продуктов для приготовления пищи и готовой продукции;
- Условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
- Целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- Соответствием рациона питания утвержденному меню;
- Закладкой продуктов и выходом готовых блюд;
- Качеством готовой продукции;
- Санитарным состоянием пищеблока;

- Ведением бракеражного журнала готовой и сырой продукции;
 - Соблюдением графика работы столовой и буфета.
- 2.4. Организация и проведение опроса студентов и сотрудников по ассортименту и качеству готовой продукции.
- 2.5. Внесение директору предложений по улучшению обслуживания.
- 2.6. Оказание содействия администрации в проведении работы среди студентов и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором образовательной организации.
- 3.2. Ежедневно проходит снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, проверяется наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюд и дается оценка доброкачественности каждого блюда.
- Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
 - Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.
 - Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.п.).
 - Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной под запись «К раздаче не допускаю».
- 3.4. По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора колледжа.
- 3.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заместитель директора по УВР



Е.А. Сидорова

Социальный педагог

С.Н. Щербанева

Юрисконсульт



Ю.А. Рубан