

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Кандалакшский индустриальный колледж» (ГАПОУ МО «КИК»)

СОГЛАСОВАНО
Советом колледжа
(протокол № 47 от « 29 » декабря 2018)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
№ 316 от «29» декабря 2018

СОГЛАСОВАНО
Протокол профкома
№ 3 от «17» декабря 2018

СОГЛАСОВАНО
Протокол студенческого Совета
№ 6 от «16» декабря 2018

ПОЛОЖЕНИЕ о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в ГАПОУ МО «КИК» (бракеражная комиссия)

Кандалакша
2018

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж» (бракеражная комиссия) (далее по тексту – Колледж) создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия избирается в составе не менее трех человек.
- 1.3. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора колледжа в начале каждого учебного года. В состав комиссии в обязательном порядке входит медицинский работник, заведующий производством (столовой), представитель администрации колледжа. Кроме того, в состав комиссии могут входить другие работники колледжа, представители профсоюзного комитета, родительской общественности. Возглавляет комиссию начальник отдела по социальной и воспитательной работе.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно - правовыми актами Правительства Российской Федерации, Мурманской области, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Мурманской области, локальными нормативными актами ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».
- 1.5. Повседневный медицинский контроль организации питания осуществляет медицинский работник.

2. Задачи и функции

2.1. Основными задачами комиссии являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно - кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой Колледжа;
- обеспечение столовой колледжа качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;

В соответствии с задачами на комиссию возлагаются следующие функции:

2.2. Оказание содействия администрации колледжа в организации питания обучающихся.

2.3. Осуществление контроля за:

- организацией питания обучающихся колледжа;
- рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- качеством готовой продукции;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
 - организацией приема пищи обучающимися;
 - закладкой продуктов и выходом готовых блюд;
 - обеспечением качественными продуктами питания с соответствующими документами, подтверждающие качество товара.
- 2.4. Организация и проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству готовой продукции.
- 2.5. Внесение директору колледжа предложений по улучшению обслуживания обучающихся.
- 2.6. Оказание содействия администрации колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3. Организация деятельности комиссии

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором колледжа.
- 3.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 3.3. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.
- 3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда 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. д.).
 - 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 оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.2. По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора колледжа.

3.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Разработал:

Начальник отдела по СИВР _____

В.В. Рябик