Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Донской промышленно-технический колледж (ПУ №8) им. Б. Н. Слюсаря"

СОГЛАСОВАНО:
на Совете Учреждения
Протокол № 6 от 31 августа 2023 г.
Председатель Совета Учреждения
_____А. Э. Просьян

УТВЕРЖДЕНО:
Директор ГБПОУ РО"ДПТК (ПУ №8)"
_____И. М. Ширяев
«_1_» сентября 2023 г
.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00C6723B09D9AD4E5981AF98B1689D1F45
Владелец: Ширяев Игорь Михайлович
Действителен: с 17.02.2023 до 12.05.2024

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 1.47

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

В ГБПОУ РО «ДОНСКОЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ (ПУ№8) ИМ.Б.Н.СЛЮСАРЯ»

Ростов-на-Дону
2023

1.Общие положения

Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания обучающихся в ГБПОУ РО «Донской промышленно-технический колледж (ПУ№8) им. Б.Н. Слюсаря» качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

Настоящее положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов. Срок действия данного Положения не ограничен.

Основные направления деятельности: постоянный контроль за работой столовой Донского промышленно-технического колледжа (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии:

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.2012 г. No273-ФЗ;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- технологические карты, сборники рецептур;
- Устав ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря;
- Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения руководителя ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям), повара, член профсоюзного комитета ОО;

2.4. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

2.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом колледжа.
2.6. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

3.1. К основным функциям комиссии в колледж относят:
• контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
• проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);
• проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
• проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
• проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
• контроль организации работы на пищеблоке;
• отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
• наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
• осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
• отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
• направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
3.2. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:
• оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
• показатели качества и безопасности продуктов;
• полнота и правильность ведения и оформления документации в столовый колледж;
• поточность приготовления продуктов питания;
• качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовый колледж;
• условия и сроки хранения продуктов;
• условия хранения дезинфицирующих и моющих средств в столовый колледж;

- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками общеобразовательной организации;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

3.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

3.5. Все блюда и кулинарные изделия подлежа обязательному бракеражу. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.8. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

3.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия студентов.

3.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания студентов ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря.
3.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Оценка организации питания в ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б. Н. Слюсаря

4.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
4.2. В меню должны быть проставлены дата, количество студентов, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором.
4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
4.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
4.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.
4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
4.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
4.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
4.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
4.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
4.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре колледжа. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
4.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда.
4.14. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
4.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
4.16. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
4.17. Основными формами работы комиссии являются:
• совещания, которые проводятся 1 раз в полугодие;
• контроль, осуществляемый директором ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря, членами комиссии, согласно плану производственного контроля, за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации.
4.18. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в общеобразовательной организации. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
4.19. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря, который обеспечивает периодичность и

исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

4.20. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

• оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
• предотвращение пищевых отравлений;
• предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
• контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
• обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
• контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
• контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
• контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
• ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
• контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
• контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
• контроль за соблюдением питьевого режима;
• контроль за закладкой основных продуктов питания;
• контроль за отбором суточной пробы.

4.21. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации.

4.22. Администрация ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Права, обязанности, ответственность комиссии

Комиссия имеет право:

• выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря;
• контролировать выполнение принятых решений;
• направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
• составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
• давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;
• ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

Комиссия обязана:

• контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке,
• доставке и разгрузке продуктов питания;

• проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
• контролировать организацию работы на пищеблоке;
• следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
• осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
• следить за правильностью составления меню;
• присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
• осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
• проводить органолептическую оценку готовой пищи;
• проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

Комиссия несет ответственность:

• за выполнение закрепленных за ней полномочий;
• за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
• за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

Заключительные положения

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на совете колледжа и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ № 8)» имени Б.Н. Слюсаря.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 2 настоящего Положения.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

Приложение 1

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.