



## БАШПОТРЕБСОЮЗ

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Бирский кооперативный техникум»

### ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в АНПОО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»

НОМЕР ПО ПЕРЕЧНЮ  
86

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ  
НОМЕР 86 / 19

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»

 Р.Г.Ахунова

«30» августа 2019 г.

Приказ № 137а от 30.08.2019г.

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического Совета

Протокол № 1 от 30.08.2019г.

### ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в АНПОО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.2.2821 - 10, СанПиН 2.4.5.2409 – 08, СП 1.1.1058-01, ГОСТ Р 53104 2008, Методические рекомендации «Требования к специализированной организации осуществляющей услуги питания в образовательных учреждениях Республики Башкортостан», от 15 марта 2017г.

1.2. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательной организации, а также в соответствии с Уставом АНПОО «Бирский кооперативный техникум (далее – Техникум) в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, контроля за технологией приготовления блюд, исключения употребления продуктов без сертификата, контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи в Столовой Техникума (далее – столовая) создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.6. Руководство техникума обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.7. Срок действия данного положения не ограничен.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Техникума на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

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

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

## **3. Обязанности бракеражной комиссии.**

### 3.1 Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполнять рекомендации технологов и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

## **4. Права бракеражной комиссии.**

### 4.1 Бракеражная комиссия имеет право:

- следить за правильностью составления меню;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- вносить на рассмотрение администрации техникума предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **5. Содержание и формы работы.**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие проб первых, вторых блюд и мучных изделий.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения  $\pm$  3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежеквартально приходят на снятие бракеражной пробы.

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

5.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Данный журнал установленной формы, оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

## **6. Бракераж пищи.**

6.1. Все блюда и мучные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несет ответственность заведующий производством.

6.4. Оценка качества блюд и готовых мучных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

## **7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.**

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор Техникума.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор Техникума создает временную комиссию для решения спорных вопросов.

Заместитель директора по УПР: \_\_\_\_\_ З. Ш. Хисамова

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С ЛОКАЛЬНЫМ АКТОМ

№	ФИО работника	Должность работника	Отметка об ознакомлении
1	Ляпустина Т.П.	Преподаватель технологических дисциплин	
2	Шамиданова Г.М.	Преподаватель технологических дисциплин	
3	Мымрина Г.С.	Преподаватель технологических дисциплин	
4	Исламова И.Ф.	Заведующий производством	
5	Боброва Ю.В.	Медицинский работник	

