

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Сахалинский
политехнический центр №1»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СахПЦ№1
Ю.В.Решетова
« 25 » _____ 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в
Государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении
«Сахалинский политехнический центр №1»

1. Общие положения.

- 1.1. Комиссия по контролю над организацией питания обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сахалинский политехнический центр №1» (бракеражная комиссия) 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 ГБПОУ СахПЦ№1 в начале каждого учебного года. В состав комиссии в обязательном порядке входит медицинский работник, заведующий производством (столовой), представитель администрации ГБПОУ СахПЦ№1. Кроме того, в состав комиссии могут входить другие работники ГБПОУ СахПЦ№1, дежурный мастер производственного обучения, социальные педагоги. Возглавляет комиссию заместитель директора по социальным вопросам и воспитательной работе.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно-правовыми актами Правительства Российской Федерации, приказами и распоряжениями Министерства образования Сахалинской области, локальными нормативными актами Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сахалинский политехнический центр №1».
- 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 пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой ГБПОУ СахПЦ№1;

- обеспечение столовой ГБПОУ СахПЦ№1 качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;

В соответствии с задачами на комиссию возлагаются следующие функции:

2.2. Оказание содействия администрации ГБПОУ СахПЦ№1 в организации питания обучающихся.

2.3. Осуществление контроля за:

- организацией питания обучающихся ГБПОУ СахПЦ№1;
- рациональное использование финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;

- организации 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 ГБПОУ СахПЦ№1 предложений по улучшению обслуживания обучающихся.

2.6. Оказание содействия администрации ГБПОУ СахПЦ№1 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 ГБПОУ СахПЦ№1.

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 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».

3.5. по результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора ГБПОУ СахПЦ№1.

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

Положение рассмотрено и
одобрено на заседании
Совета ГБПОУ СахПЦ№1
От 24 ноября 2015 года
Протокол № 2