



УТВЕРЖДЕН
Директором ГПОУ «НАТ»
Знагостевой О.Е.
от «30» 08 2015 г. № 168

Знагостева О.Е.

СОГЛАСОВАН
Педагогическим советом
ГПОУ «НАТ»
от «01» 09 2015 г. № 4

**Положение
о бракеражной комиссии
Государственного профессионального образовательного учреждения
«Нерчинский аграрный техникум»**

Задачи бракеражной комиссии:

- Контроль организации питания студентов в техникуме
- Анализ соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся в техникуме
- Оценка рациона питания обучающихся, обеспечение сбалансированности питания обучающихся в техникуме
- Контроль санитарно-эпидемиологической безопасности питания
- Анализ и разработка мероприятий по улучшению организации питания обучающихся в техникуме
- Информирование работников техникума и родителей обучающихся о состоянии питания обучающихся в техникуме

2. Порядок работы бракеражной комиссии и ее состав:

- 2.1. Бракеражная комиссия создается педагогическим советом ГПОУ «НАТ» и подполномочий утверждается директором ГПОУ «НАТ».
- 2.2. Бракеражная комиссия учреждается сроком на 1 учебный год и состоит из следующих лиц:
 - Заместитель директора по УОП (председатель комиссии)
 - представитель совета обучающихся
 - декан факультета
 - бухгалтер

Положение

о бракеражной комиссии

государственного профессионального образовательного учреждения «Нерчинский аграрный техникум»

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом техникума в целях осуществления контроля организации питания студентов, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, а также со специалистами Роспотребнадзора.

Задачи бракеражной комиссии:

- Контроль организации питания студентов в техникуме.
- Анализ существующего состояния работы по организации правильно сбалансированного питания, полностью отвечающего возрастным физиологическим потребностям детей дошкольного возраста, изучение форм и фактических условий организации питания в техникуме и подготовка соответствующих предложений в пределах своей компетенции по решению вопросов организации питания в техникуме.
- Оценка рациона питания в техникуме, обеспечение гигиенических принципов формирования рациона питания студентов (максимальное разнообразие, адекватная пищевая и энергетическая ценность рациона питания, обеспечивающая физиологическую потребность детей; соответствующая технологическая обработка пищи).
- Контроль санитарно-эпидемиологической безопасности питания.
- Анализ и разработка на основе предложений комиссии мероприятий по улучшению условий и охраны труда работников пищеблока, предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
- Информирование работников техникума и родителей (законных представителей) о состоянии работы по организации питания в техникуме.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав:

2.1. Бракеражная комиссия создается педагогическим советом. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора техникума.

2.2. Бракеражная комиссия учреждения состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

- Заместитель директора по УВР (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- дежурный по техникуму.
- бухгалтер

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- осуществляет контроль содержания санитарной обработки предметов производственного окружения;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль формирования рациона питания;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль технологических процессов;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль приема пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует своевременное прохождение периодических медицинских осмотров работниками пищеблока;
- контролирует соблюдение правил охраны труда работниками пищеблока.

4. Оценка организации питания в техникуме

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по следующей системе: «удовлетворительно», «хорошо», «отлично». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания студентов, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация техникума при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация техникума обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**План работы бракеражной комиссии государственного
профессионального образовательного учреждения «Нерчинский
аграрный техникум»**

на 2015-2016 учебный год

№	Наименование мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный	Отметка о выполнении
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии	
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии	
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, правильность формирования рациона питания;	Ежедневно	Члены комиссии	
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии зав.столовой	
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству студентов по заявке	1-2 раза в неделю	Члены комиссии: бухгалтер,	
6	Закладка основных продуктов	ежедневно	Член комиссии: медсестра,	
7	Проводит бракераж готовой пищи, органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; с записью в бракеражном журнале	Ежедневно	Член комиссии: мед.работник, дежурный по техникуму	
8	Осуществляет контроль приема пищи студентами в группах	1 раз в неделю	Члены комиссии: Зам директора по УВР	

9	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, контроль содержания санитарной обработки предметов производственного окружения;	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
10	Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов	1 раз в месяц	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
11	Проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;	Ежедневно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
12	Контроль своевременного прохождения периодических медицинских осмотров работниками пищеблока	1 раз в полугодие	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
13	Контроль соблюдения правил охраны труда работниками пищеблока.	постоянно	Член комиссии-председатель
14	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
15	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
16	Отчет на педагогическом совете о проделанной комиссией работе	2 раза в год	Председатель комиссии