



Республика Крым

Министерство образования, науки и молодёжи  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«КЕРЧЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРИНЯТО:**  
решением  
педагогического Совета  
от 29.10.2020 г  
протокол № 6



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБПОУ РК «КТТ

М.Е.Тимохов

приказ от 10.12.2020 № 420

## Локальный акт № 11-08

### ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Керчь 2020г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования 2.4.5.2409-08, утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – комиссия) созданной в техникуме.

1.3. Комиссия создаётся с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества поставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-08;
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального обучения» СанПиН 2.4 №1186-03;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- циклическим меню;
- приказом федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией техникума.

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора техникума.

2.2. В ее состав входят:

- председатель комиссии (заместитель директора по УВР);
- заведующий производством;
- медицинский работник (по согласованию);
- ответственный дежурный по столовой от администрации;
- социальный педагог.

## 3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в следующих направлениях:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и других помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- следить за правильностью составления меню;
- контролирует сроки хранения продуктов питания, их целевое использование;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов питания в котёл и проверяет выход готовых блюд, их соответствие утверждённому меню и целевое использование;
- проводит проверку нормы раздачи готовой продукции;
- сверяет наличие обучающихся, принимающих пищу, с количеством поданных заявок на питание;
- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб (приложение 1);
- следит за соблюдением правил гигиены работников пищеблока;
- контролирует санитарное состояние в пищеблоке;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- вносит предложения по улучшению организации питания и обслуживания обучающихся и сотрудников техникума;
- оказывает содействие администрации техникума в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Комиссия в полном составе работает не менее одного раза в месяц, осуществляет проверку организации питания обучающихся согласно своих полномочий, по итогам которой составляется акт.

4.2. В другое время бракераж готовой продукции проводится заведующим производством, председателем комиссии и членом комиссии (по приказу).

4.3. Проба проводится за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Пробу берут из общего котла, тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах, вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью техникума. Журнал храниться у заведующего производством.

4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид и вкусовые качества блюд соответствуют требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» даётся в том случае, если при приготовлении пищи нарушилась технология приготовления, что повлекло за собой ухудшения вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо к выдаче не допускается, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Выявленные замечания и нарушения в организации питания также заносятся в журнал и подлежат обязательному устранению ответственным лицам.

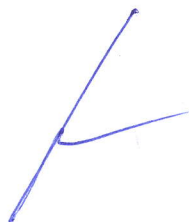
4.8. Заведующий производством, председатель комиссии член комиссии, ежедневно проверяют наличие суточных проб, правильность их хранения.

## 5. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

5.1. Комиссия имеет право требовать выполнение и принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.

5.2. Комиссия несёт ответственность за полноту выполнения закреплённых полномочий.

Разработал:  
И.о.зам.директора по УВР



О.А.Парий

Приложение 1  
к Положению о бракеражной комиссии ГБПОУ РК  
«Керченский технологический техникум»

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме, салаты, первые блюда, гарниры – не менее 100 грамм.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Указывается дата и время отбора пробы.

Отобранные пробы сохраняются в течении не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или специальном месте в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.