

Директор ОГБПОУ «Томский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

О.В. Ягодкина

04.02.2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии ОГБПОУ «Томский политехнический техникум»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия ОГБПОУ «Томский политехнический техникум» (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОГБПОУ «Томский политехнический техникум» (далее - Техникум).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями санитарных правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии создается и утверждается приказом директора Техникума.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить представители воспитательного отдела, хозяйственного отдела, представители трудового коллектива.

3. Полномочия комиссии

3.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства техникума и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции».

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Для контроля личной гигиены и здоровья работников, имеющих непосредственный контакт с продуктами питания (работников Привлеченного организатора питания), делается запись в Журнале здоровья.