

Рассмотрено

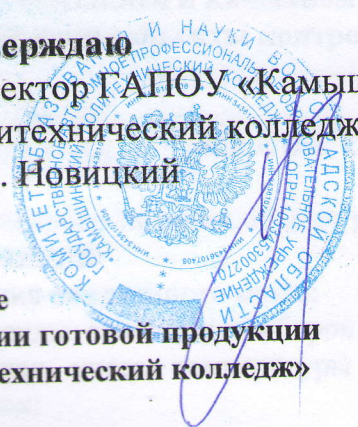
Педагогическим советом

Протокол №1 от 29.08.2025 года

Утверждаю

Директор ГАПОУ «Камышинский
политехнический колледж»

А.В. Новицкий



**Положение
по работе бракеражной комиссии готовой продукции
ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» (далее – Колледж), бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля колледжа, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований раздачи пищи в колледже.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых готовых блюд
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований в организации питания обучающихся

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора колледжа. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: зам директора, заведующие отделением;
- педагогические сотрудники;
- медработники

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники колледжа, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией колледжа.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

**2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии**

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в колледже относят:

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций (путем взвешивания) и количеству обучающихся;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- проверка качества мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке;
- проверка ведения документации: Журнал учета температуры холодильного оборудования, Журнал генеральных уборок;
- проверка соблюдения правил личной гигиены, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- условия транспортировки поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно сверяет контингент питающихся обучающихся с Приказом об организации питания, списком обучающихся, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, льготной категории;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.

2.3 Контроль осуществляется в виде выполнения еженедельных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

III. Особенности организации питания при проведении контроля обслуживания по организации общественного питания

3.1. При осуществлении контроля:

3.1.1. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

3.1.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации контроля, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

3.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

3.1.4. Комплектование контейнеров пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

3.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для контроля обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

3.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

3.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

3.1.5.3. наименование пищевой продукции;

3.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа.