



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО «ТИПК»

Чернова С.Н.

Приказ № 040-08  
от « 29 » 01 . 2024 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия ГАПОУ СО «ТИПК» - создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, и сотрудников колледжа, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в колледже.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами колледжа.

### 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГАПОУ СО «ТИПК». Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора колледжа.

2.2. В состав комиссии входят медицинский работник, ответственный за питание, представитель родительской общественности, представитель арендатора ИП Чурсина Юлия Валериевна, предоставляющий питание, которые должны быть ознакомлены с методикой проведения бракеража пищи.

### 3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся и сотрудников колледжа.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства колледжа предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся и сотрудников колледжа, заносятся в бракеражный журнал.