

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОС Советом ГАПОУ МО«АПК им. Голованова Г.А.»Председатель совета\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Солодовникова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.Протокол №\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮДиректор ГАПОУ МО«АПК им. Голованова Г.А.»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Гришина«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. |

ПОЛОЖЕНИЕ

**О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГАПОУ МО «АПАТИТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ ГОЛОВАНОВА ГЕОРГИЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА»**

**(БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. Комиссия по контролю за организацией питания ГАПОУ МО «АПК им. Голованова Г.А.» (далее – бракеражная комиссия) создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.
	2. Бракеражная комиссия избирается в составе не менее трех человек.
	3. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора колледжа в начале каждого учебного года. В состав комиссии в обязательном порядке входит медицинский работник, заведующий производством (столовой), представитель администрации колледжа. Кроме того, в состав комиссии могут входить другие работники колледжа, представители профсоюзного комитета, родительской общественности. Возглавляет комиссию заместитель директора по социальной и воспитательной работе.
	4. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно - правовыми актами Правительства Российской Федерации, Мурманской области, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Мурманской области, локальными нормативными актами ГАПОУ МО «АПК им. Голованова Г.А.».
	5. Повседневный медицинский контроль организации питания осуществляет медицинский работник.
2. ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ
	1. Основными задачами комиссии являются:
		1. обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания;
		2. обеспечение бесплатным питанием студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации или относящимся к категории студентов, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств, которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи.
		3. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании:
* предотвращение пищевых отравлений;
* предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
* контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
* обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой Колледжа;
* обеспечениестоловой колледжа качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
	1. В соответствии с задачами на комиссию возлагаются следующие функции:
		1. Оказание содействия администрации колледжа в организации питания студентов.
		2. Осуществление контроля за:
* организацией питания студентов колледжа;
* рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание студентов;
* качеством готовой продукции;
* санитарным состоянием пищеблока;
* условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
* организацией приема пищи студентов;
* закладкой продуктов и выходом готовых блюд;
* обеспечением качественными продуктами питания с соответствующими документами, подтверждающие качество товара.
	+ 1. Организация и проведение опроса студентов по ассортименту и качеству готовой продукции.
		2. Внесение директору колледжа предложений по улучшению обслуживания студентов.
		3. Оказание содействия администрации колледжа в проведении просветительской работы среди студентов и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ
	1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором колледжа.
	2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
	3. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.
	4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности каждого блюда.
* Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
* Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.
* Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т. д.).
* Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
	1. По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора колледжа.
	2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.