

Комитет по социальной политике Санкт-Петербурга
**Санкт-Петербургское государственное бюджетное специальное
реабилитационное профессиональное образовательное учреждение—техникум
для инвалидов «Профессионально-реабилитационный центр»**

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
СПб ГБУ «Профессионально -
реабилитационный центр»

Протокол № 13 от 21 марта 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУ
«Профессионально-
реабилитационный центр»

С.А. Тимонов

Приказ №47 от 22.03. 2023г.

Положение
О бракеражной комиссии
СПб ГБУ «Профессионально-реабилитационный центр»

Санкт-Петербург
2023

1. Общие положения:

1.1. Бракеражная комиссия СПб ГБУ «Профессионально-реабилитационный центр» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом Санкт-Петербургского государственного бюджетного специального реабилитационного профессионального образовательного учреждения – техникума для инвалидов «Профессионально-реабилитационный центр» в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом СПб ГБУ «Профессионально-реабилитационный центр».

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормативно-правовыми актами РФ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав:

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора по согласованию с педагогическим советом СПб ГБУ «Профессионально-реабилитационный центр». Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: заместитель директора по общим вопросам, медицинская сестра, ответственный за организацию питания, член профсоюзного комитета, работник буфета.

3. Полномочия комиссии:

3.1. Бракеражная комиссия способствует обеспечению качественным питанием обучающихся.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличия 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 проверку 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);

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка качества питания:

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. 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, заносятся в бракеражный журнал.