

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора лицея

№ 174 от «02» 09. 2019 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия учреждения образования «Малоритский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства» (далее – бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества и безопасности поступающих на пищеблок пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в лицее.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с Советом по питанию.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений профессионально-технического и средне специального образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 06 мая 2013 г. № 38 (далее - Санитарные нормы и правила), действующими сборником технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение профессионально-технического образования, технологическими картами на приготавливаемые в учреждении кулинарные изделия, программой производственного контроля.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят представитель администрации учреждения – председатель комиссии, заведующий производством, медицинский работник, дежурный по пищеблоку мастер п/о.

2.3. Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме приложения 12 к Санитарным нормам и правилам.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

3.2.1. осуществлять контроль за работой пищеблока, в том числе:

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на пищеблок учреждения;

за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;

- за содержанием оборудования, помещений пищеблока;
- за качеством мытья посуды;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за фактическим выходом порции каждого блюда;
- 3.2.2. проверить соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.2.3. контролировать наличие суточных проб;
- 3.2.4. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельных рационов питания учащихся;
- 3.2.5. присутствовать при закладке основных продуктов;
- 3.2.6. выносить на рассмотрение директора учреждения, Совета по питанию предложения по улучшению качества и безопасности питания учащихся.
- 3.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в квартал отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях у директора учреждения и (или) на Совете по питанию.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 4.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, в организации питания учащихся заносятся в Журнал контроля за организацией питания учащихся бракеражной комиссией.
- 4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению администрацией учреждения и работниками пищеблока.

Заместитель директора по УВР

Т.В. Белаш