



Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Славянский сельскохозяйственный
техникум»
ГБПОУ КК ССХТ

ИДО СМК
ССХТ – 4.21
– 2015

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ССХТ
Е.В. Дмитриев
« 29 » 01 2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«СЛАВЯНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ВВЕДЕНО ВПЕРВЫЕ
« 29 » 01 2015 г.

Славянск-на-Кубани
2015

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Зам.директора по АХР	Д.Ю. Ткачев	28.01.15
Проверил	Юрисконсульт	А.С. Коваленко	28.01.15
Согласовал	Руководитель службы качества	И.В. Солонец	28.01.15
Версия 01			Стр. 1 из 4

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ГБПОУ КК ССХТ в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой ГБПОУ КК ССХТ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ГБПОУ КК ССХТ, а также со специалистами управления образования.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ, СОСТАВ И ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ГБПОУ КК ССХТ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБПОУ КК ССХТ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 6–8 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель директора по административно-хозяйственной работе (председатель комиссии);
- заместитель директора по воспитательной работе;
- заместитель директора по учебно-производственной работе;
- преподаватели- 2 чел.;
- председатель профсоюзного комитета;
- медицинская сестра.

2.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 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;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

— проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБПОУ КК ССХТ

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

3.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания учащихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.3. Администрация ГБПОУ КК ССХТ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

3.4. Администрация ГБПОУ КК ССХТ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения.

4.2. В данное Положение могут вноситься изменения и дополнения, которые вводятся в действия приказом директора техникума или утверждением настоящего Положения в новой редакции.

Лист регистрации изменений

	Номер листа			Дата внесения изменений	Дата введения изменений	Всего листов в документе	Подпись ответственного лица
	Измененного	Нового	Изятого				
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							