

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
На совете ГАПОУ МО «ОГПК»
Протокол № III/13
от «27» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГАПОУ МО «ОГПК»
от «28» апреля 2017 г. № 282

**ПОЛОЖЕНИЕ
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж» (далее – Колледж) создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся Колледжа избирается в составе не менее трех человек.

1.3. 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 начальник отдела по социальной и воспитательной работе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептов, 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 «Оленегорский горнопромышленный колледж».

1.5. Повседневный медицинский контроль организации питания осуществляет медицинский работник.

2. Задачи и функции комиссии

2.1. Основными задачами комиссии являются:

- обеспечение обучающихся Колледжа питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 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;
- обеспечение столовой Колледжа качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;

В соответствии с задачами на комиссию возлагаются следующие функции:

2.2. Оказание содействия администрации Колледжа в организации питания обучающихся.

2.3. Осуществление контроля за:

- организацией питания обучающихся Колледжа;
- рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
- организацией приема пищи обучающимися;
- закладкой продуктов и выходом готовых блюд;
- обеспечением качественными продуктами питания с соответствующими документами, подтверждающие качество товара.

2.4. Организация и проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству готовой продукции.

2.5. Внесение директору Колледжа предложений по улучшению обслуживания обу-

чающихся.

2.6. Оказание содействия администрации Колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3. Организация деятельности комиссии

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором Колледжа.

3.2. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.3. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца (Приложение 1). В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче допускаю». «К раздаче не допускаю».

3.2. По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора Колледжа.

3.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Журнал бракеража готовой продукции кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание