

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Образовательный центр с. Камышла»

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации работы обучающихся в ОУ»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации работы обучающихся в ОУ в соответствии с требованиями федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и требованиями к результатам обучения обучающихся (наименование предмета/дисциплины)

1.2. Настоящее Положение разработано в целях организации работы обучающихся в ОУ в соответствии с требованиями федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и требованиями к результатам обучения обучающихся (наименование предмета/дисциплины)

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (статья 34, 35, 44)
- Положение об образовательном учреждении Российской Федерации № 2124 и Минюстред России № 178 от 11.09.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации работы обучающихся в образовательных учреждениях»
- Устава ОУ

4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

5. Настоящее Положение является частью образовательного документа образовательного учреждения «Образовательный центр с. Камышла».

6. Настоящее Положение является частью образовательного документа образовательного учреждения «Образовательный центр с. Камышла».

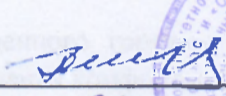
7. После принятия Положения (или изменений в действующий документ) проект и решение в виде приложения прилагаются к документам, направляемым на утверждение.

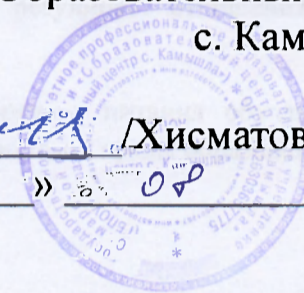
ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации работы обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся знаниями, соответствующими возрастным физиологическим потребностям и психоэмоциональным особенностям, а также требованиям к результатам обучения обучающихся (наименование предмета/дисциплины);
- гарантирование качества и безопасности питания и продуктов, используемых для приготовления блюд.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ
«Образовательный центр
с. Камышла»

 /Хисматов М.М /
« 20 » 09 2016 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в ОУ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ОУ (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии:
 - Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41)
 - Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
 - Устав ОУ
4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.
5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором ОУ.
6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация платного питания для обучающихся

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация ОУ совместно с мастерами производственного обучения и классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 7. Примерные меню утверждаются директором ОУ.
- 8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ОУ. (повара)..
- 9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.
- 10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых ОУ столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ. осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 11. Директор ОУ является ответственным лицом за организацию обучающихся горячим питанием.
- 12. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию обучающихся питанием и организацию питания за текущий учебный год.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОУ

- 1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств.
- 2. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОУ по пяти учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение № 3).
Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы ОУ в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.
- 4. Ответственный дежурный мастер п/о по столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, администратором.
- 5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 6. Для своевременной и качественной организации питания мастера п/о обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.
- 7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе заведующего столовой, повара, зам.директора по УВР, дежурные мастера п/о по графику, зав.учебной части, председатель первичной профсоюзной организации. Состав комиссии

4

текущий учебный год утверждается приказом директора ОУ. Результаты проверок заносятся в ~~рабочие~~ журналы.

4. Ответственные за организацию питания в ОУ проверяют ассортимент поступающих продуктов ~~питания~~, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие ~~столов~~, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную ~~информацию~~ по питанию обучающихся.

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОУ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ~~ответственные~~ за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации ~~питания~~ в ОУ.

5.3. Состав комиссии по организации питания в ОУ утверждается директором ОУ в начале каждого ~~учебного~~ года.

5.4. Заместитель директора по УВР контролируют работу классных руководителей и мастеров по ~~организации~~ горячего питания обучающихся.

5.5. Директор ОУ осуществляет общий контроль за организацию питания в ОУ.

СОСТАВ КОМИССИИ
по организации питания обучающихся

Председатель комиссии: Мингалимова Р.М. - зам.директора по УВР;

Члены комиссии: Сафина З.Р. – заведующая учебной части;

Багаутдинова М.Х. – председатель первичной профсоюзной организации;

Каримова А.С. – кладовщик столовой; дежурные мастера по графику.

Положение
и бригадной комиссии в 2016-2017 учебном году
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Образовательный центр с. КАМЫШЛА»

График питания обучающихся в столовой

- 1. 7.00 – 7.30 завтрак
- 2. 12.05 – 12.35 обед
- 3. 18.00 – 19.00 ужин

Бригадная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой в сирой пищи организационным методом. Бригады пищи проводятся до начала учебного года. Бригады пищи проводятся в соответствии с графиком, утвержденным в бригадном журнале. При проведении бригады руководителем бригады осуществляется контроль за качеством приготовления пищи. Выдачу готовой пищи осуществляется бригадой в соответствии с графиком. При нарушении технологии приготовления пищи бригадой осуществляется выдача бланков улик, направленных на доработку или переработку, а также на исключение из пищевого рациона.

Бригадный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится в бригаде, журнал у бригадиста.

В бригадном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Бланки оформляются на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, плотность, влажность и др. Для проведения органолептической оценки пищи, должны быть выделены и использованы следующие анализы. За качество пищи несут ответственность члены бригады бригадиста.

4. Задачи для бригадной комиссии ОУ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, хранении и разгрузке продуктов питания;
- контролирует за пригодность посуды и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль за приемистостью составлении меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- осуществляет соответствие пищи фактическим потребностям детей в основных питательных веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществляют приемку качества основных продуктов, контролирует вывоз отходов;
- контролирует технологическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, влажность, сочность и т. д.

Положение
о бракеражной комиссии в 2016-2017 учебном году
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Образовательный центр с. КАМЫШЛА»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ОУ. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из 5-7 человек: ответственных по питанию, работников столовой, дежурных мастеров по административным работникам ОУ председателя первичной профсоюзной организации.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у кладовщика.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

1.3. Полномочия Бракеражной комиссии ОУ:

- 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 детей 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 детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, кисловатый, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, рыбный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. При дегустации пробы необходимо выполнять некоторые правила

1.4.1. При дегустации: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд

1.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и выкладывается в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

1.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других ингредиентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и разваренных овощей и других продуктов).

1.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пятен.

1.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечают густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

1.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то жидкую часть его пробуют без сметаны.

1.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно разваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

1.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся обшая.

1.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

1.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних

комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что **имеет выявить** недовложение.

Мясные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться **друга.** не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны **форму** после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, **консистенцию** блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет **оттенки** оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, **и выходом,** обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на **рецептуре** рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в **соуса** входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, **консистенцию.** Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или **то соус** должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса - **неприятный** неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает **достоинства** достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. **это** это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей **Вареная** вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным **овощей** овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на **ее** ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К **не** не допускается, требуется замена блюда.

Оценки оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, **подписываются** подписываются подписями всех членов комиссии.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией **другими** другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. **виновные** виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, **несут** несут ответственность к материальной и другой ответственности.

Для для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов **каждому** каждому порциям взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд **каждый** каждый - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

План работы
комиссии по организации питания
муниципального бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Образовательный центр с. Камышла»

СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
по организации питания обучающихся

- **глава комиссии:** Мингалимова Р.М., зам. директора по УВР
- **члены комиссии:** Сафина З.Р. – заведующая учебной частью;
- **М.Х.** – председатель первичной профсоюзной
- **Каримова А.С.** – зав. столовой; дежурные мастера по графику

План работы
комиссии по организации питания
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Образовательный центр с. Камышла.»
на 2016-2017 учебный год

В соответствии общего Положения о порядке организации питания обучающихся в ОУ, основных принципов контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» организована по следующим направлениям:

- **Внутренний контроль**
- Организация питьевого режима, уголков гигиены.
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений хранения уборочного инвентаря.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки в ОУ пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию.
- В своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, гигиеническими картами, ГОСТами.

Контроль качества обработки используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки)	Члены комиссии	Согласно плану
Контроль качества мытья посуды	Члены комиссии	Согласно плану
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов	Члены комиссии	Согласно плану
Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	Члены комиссии	Согласно плану

**План работы
комиссии по организации питания
на 2016-2017 учебный год**

Название мероприятия	Ответственные	Сроки
Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены комиссии	Август
Поддержание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1-2 раза в неделю
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно
Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	Ноябрь
Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2015-2016 учебного года».	Члены комиссии	Декабрь
Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок.	Члены комиссии	Февраль
Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	Апрель
Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2016-2017 учебный год»	Члены комиссии	Май, декабрь

**План работы
бракеражной комиссии**

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Образовательный центр с. Камышла»
на 2016-2017 учебный год

В соответствии с общим Положением о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством
приготовленной пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-
гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в ГБПОУ
«Образовательный центр с. Камышла» организована по следующим направлениям:

Органический контроль

- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Контроль органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.);
- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- Контроль вложения продуктов при приготовлении.
- Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Контроль наличия контрольного блюда и суточных проб.
- Контроль проб из общего котла.

Технический контроль

- Организация питьевого режима, уголков гигиены.
- Контроль состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для уборочного инвентаря.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ОУ.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, гигиеническими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2016-2017 учебный год**

Мероприятия	Ответственные	Сроки
Изучение членов комиссии по теме: «Гигиеничность пищеблока и обеденного зала в начале нового учебного года. Проверка санитарных книжек у работников пищеблока. Утверждение работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
Контроль составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
Контроль технологии приготовления, закладки продуктов, выкладки блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, проверка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь

Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы за первое полугодие 2015-2016 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
Контроль хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика перемещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
Контроль наличия контрольной посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Журнала качества наличие проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
Контроль соответствия порции, взятой со стола учащихся по весу контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
Контроль хранения овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
Контроль хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря, посуды и другого инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Июнь – август
Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы за 2016-2017 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

<p>3. <i>Agrostis capillaris</i> L.</p> <p>Common grass, found in the field.</p>	<p>Agrostidaceae</p>	<p>Agrostis</p>
<p>10. <i>Agrostis capillaris</i> L.</p> <p>Common grass, found in the field.</p>	<p>Agrostidaceae</p>	<p>Agrostis</p>

В данном документе пронумеровано, прошнуровано,
заверено подписью и скреплено печатью

15 (Пятнадцать) листов

Али Хисматов И.И.

« 31 » 08 2016 г.



№ п/п	Наименование объектов исследования	Содержание объектов исследования	Сроки проведения работ	Исполнитель	Содержание работ	Сроки выполнения работ
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						