

«Утверждаю»:
Директор ГБОУ СПО РХ
«Техникум коммунального хозяйства и сервиса»



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ГБОУ СПО РХ «Техникум коммунального хозяйства и сервиса»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования 2.4.5.2409-08, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее - комиссия), созданной в техникуме.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

- СанПиНом 2.4.5.2409-08;
- «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» СанПиН 2.4.№.1186-03;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией техникума.

II. Порядок создания комиссии и её состав

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора техникума.

2.2. В ее состав входят сотрудники администрации, бухгалтерии, столовой, дежурный мастер производственного обучения

III. Полномочия комиссии:

3.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в следующих направлениях:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- контролирует сроки хранения продуктов питания, их целевое использование;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов питания в котел и проверяет выход готовых блюд, их соответствие утвержденному меню и целевое использование;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (согласно методики (приложение 1));
- проводит проверку нормы раздачи готовой продукции;
- сверяет наличие обучающихся, принимающих пищу, с количеством поданных заявок на питание;
- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб (приложение 2);
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует санитарию и гигиену в пищеблоке;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- вносит предложения по улучшению организации питания и обслуживания обучающихся и сотрудников техникума

IV. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает не менее одного раза в месяц, осуществляет проверку организации питания обучающихся согласно своих полномочий, по итогам которой составляет акт.

4.2. В другое время бракераж готовой продукции проводится заведующей производством, дежурным мастером производственного обучения (по графику дежурства), председателем комиссии.

4.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.4. Бракеражная проба проводится за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, соусы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью техникума. Храниться журнал у заведующей производством.

4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид и вкусовые качества блюд соответствуют требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо в выдаче не допускается, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Выявленные замечания и нарушения в организации питания также заносятся в журнал и подлежат обязательному устранению ответственными лицами.

4.8. Заведующая производством, дежурный мастер производственного обучения, председатель комиссии ежедневно проверяют наличие суточных проб.

V. Права и ответственность комиссии

5.1. Комиссия техникума имеет право:

- требовать выполнения и принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.

5.2. Комиссия несет ответственность:

- за полноту выполнения закрепленных полномочий.

Методика органолептической оценки пищи

1. Общие положения

- 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, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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.
- 2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. 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 вначале его пробуют без сметаны.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. 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 примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение. Такой соус не допускается к реализации.

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

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

Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной в рецептуре.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

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

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ СПО РХ «Техникум коммунального хозяйства и сервиса»

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме, салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Указывается дата и время отбора пробы.

Отобранные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специальном месте в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.