

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ОГБПОУ «СКТТ»)**

СОГЛАСОВАНО
Советом ОГБПОУ «СКТТ»
протокол № 2 от 31.08 2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «СКТТ»

В.С. Бряков

01.09 2021

Рег. № Р.29.17.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии ОГБПОУ «СКТТ»

1 Общие положения

1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством продуктов питания и соблюдения санитарных правил и норм при приготовлении и раздаче пищи в столовой ОГБПОУ «СКТТ» создается и функционирует бракеражная комиссия.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, технологическими картами, техническими условиями, техническими регламентами, ГОСТами.

1.3 Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре Учреждения.

1.4 Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5 Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации образовательной организации. К работе в комиссии могут привлекаться члены Совета родителей, Студенческого совета.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек.

2 Функции, права и обязанности бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарных правил и норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания и условия их хранения,
- контролирует организацию работы на пищеблоке,
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи,
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока,
- контролирует правильность составления меню,
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям в основных пищевых веществах,
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче,

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

2.2 Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока,

- контролировать наличие маркировки на посуде,

- проверять выход продукции,

- контролировать наличие суточной пробы,

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,

- проверять качество поступающей продукции,

- контролировать разнообразие меню,

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания,

- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.3 Бракеражная комиссия должна:

1) способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся образовательной организации;

2) осуществлять контроль за работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока,

- контролировать наличие маркировки на посуде,

- контролировать наличие суточной пробы,

- проверять выход продукции,

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,

- проверять качество поступающей продукции,

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания,

- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи,

- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов,

- проводить проверки качества приготовляемой пищи,

- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,

- отчитываться о своей работе на заседаниях при руководителе

Учреждения,

- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирурующих органов.

3 Организация работы бракеражной комиссии

3.1. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления

массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

3.2 Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 и 10 порций блюда), линейку.

3.3 Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4 Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, работников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено шеф-поваром.

3.5 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.6 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.7 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.8 Для определения правильности всех 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.

3.9 Оценка качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы. Замечания и нарушения в организации питания, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у ответственного за питание.

4 Бракераж пищи

4.1 Все блюда, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала

отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2 Бракераж блюд производят члены бракеражной комиссии.

4.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4.4 За качество пищи несут санитарную ответственность шеф-повар, повар столовой.

4.5 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. (Приложение А)

4.6 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.7. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче.

4.8 В случае, если блюдо не допускается к раздаче, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя образовательной организации.

4.9 Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.

ПРИЛОЖЕНИЕ А.

Методика органолептической оценки пищи

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

2) Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд:

1) Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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).

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 не образуют на поверхности жирных янтарных пленок.

4) При проверке пюре образных супов, пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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, недосоленности,

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.

б) Не разрешается блюдо с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и т.д.

Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

3) При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

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 отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

б) Консистенцию соусов определяют сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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.

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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная слегка заметный вкус свежего жира, на котором она жарилась. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.