

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский электромеханический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО «НЭК»
В.В. Дронь
«31» 08 2021 г.
м.п.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Регистрационный № 119

от «31» 08 2021 г.

Вводится в действие приказом

от 31.08.2021 № 122

Новосибирск 2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - положение) ГБПОУ НСО «Новосибирский электромеханический колледж» (далее - колледж) определяет основные задачи, методику организации работы, права бракеражной комиссии в целях осуществления контроля за качеством питания обучающихся в колледже.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами:

1.2.1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

1.2.2. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2.3. Положением о столовой;

1.2.4. Уставом колледжа.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) создается приказом директора колледжа на начало учебного года.

2.2. В состав комиссии входит не менее трех сотрудников колледжа: медицинский работник, работник столовой и представитель администрации колледжа. Председатель бракеражной комиссии – социальный педагог. Председатель комиссии является ее полномочным членом.

2.3. Члены Комиссии обладают равным правом голоса. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

2.4. По мере необходимости в состав комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся сотрудниками колледжа.

2.5. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Комиссия, проводящая органолептическую оценку готовой и сырой продукции, должна быть ознакомлена с методикой проведения данного анализа (Приложение № 1).

3.2. Бракераж продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Выдачу готовой продукции следует проводить только после снятия

пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.5. Списание продуктов питания оформляется актом списания готовых изделий кухни, списанных на бракераж, на дату проведения бракеража. На бракераж ежедневно списывается порции первых блюд, каш, холодных закусок, гарнира, напитков, вторых блюд, кроме котлет, эскалопов и т.п., которые списываются в целых единицах, как одна порция. Выпечка списывается по одному наименованию, как одна порция. Списание проводится согласно меню, на дату проведения бракеража.

4. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Основные задачи комиссии:

4.1.1. Предотвращение пищевых отравлений.

4.1.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

4.1.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа.

4.1.4. Обеспечение пищеблока колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

4.1.5. Проверка на соответствие продукции физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.

4.1.6. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

4.1.7. Проверка на соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.1.8. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

4.1.9. Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

4.2. Основные направления деятельности комиссии:

4.2.1. Оказывает содействие администрации колледжа в организации питания обучающихся.

4.2.2. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4.2.3. Вносит администрации колледжа предложения по улучшению

качества питания и повышению культуры обслуживания;

4.2.4. Осуществляет контроль за:

- соблюдением технологии приготовления пищи;
- соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- правильностью составления меню;
- организацию работы на пищеблоке;
- реализацией сроков продуктов питания и качества приготовления пищи;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствием рационов питания утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой.

5. ОСНОВНЫЕ ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Обязанности комиссии:

5.1.1. Комиссия осуществляет свои полномочия по принципам добросовестности, компетентности и разумности.

5.1.2. Члены Комиссии осуществляют свои полномочия только после прохождения медицинской комиссии (при наличии санитарной книжки) в специально выдаваемой специальной одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

5.1.3. Комиссия своевременно выполняет рекомендации вышестоящих организаций и предписания контролирующих органов.

5.1.4. Заключение, решения, предложения и акты комиссии оформляются письменно и подписываются всеми ее членами.

5.2. Ответственность комиссии:

5.2.1. За нарушение настоящего положения сотрудники колледжа и члены комиссии несут персональную ответственность в соответствии с требованиями трудового законодательства и положениями локальных правовых актов колледжа.

5.2.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности, а в случае причинения вреда здоровью потребителя могут быть привлечены к административной и уголовной ответственности.

6. КОНТРОЛЬ НАД РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Контроль над работой комиссии осуществляется директором колледжа.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, сотрудниками столовой и другими лицами, вопрос разрешается комиссией по урегулированию споров.

1. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)

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, гнилостный, 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.

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.

1.1. 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. Макаронные 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 направляется на анализ в лабораторию.

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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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.

4. Органолептическая оценка третьих блюд

4.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

4.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать 1/3 объема посуды.

4.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

5. Органолептические показатели мучных изделий

5.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого - желтого до светло - коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

6. Заключительные положения

6.1. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре колледжа.

6.3. 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.