

1. Общие положения о бракеражной комиссии.

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – положение) определяет основные задачи, методику организации работы, права бракеражной комиссии в целях усиления контроля за качеством питания в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения» (далее – ИЦПО).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1940-05, СанПин 2.3.2.1078-01;
- Разделы 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299;
- Сборники рецептур;
- Технологические карты;
- Устав ГБПОУ НСО ИЦПО.

2. Основные задачи бракеражной комиссии.

К основным задачам относятся:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке ИЦПО;
- обеспечение пищеблока ИЦПО качественными продуктами питания, имеющим сертификат качества;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль на пригодностью складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контроль за правильностью составления меню;
- контроль организации работы на пищеблоке;

- контроль реализации сроков продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль закладки основных продуктов, проверка выхода блюд;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Основные направления деятельности бракеражной комиссии.

Основные направления деятельности бракеражной комиссии заключаются в следующем:

- 3.1. Оказание содействия администрации ИЦПО в организации питания обучающихся.
- 3.2. Осуществление контроля за организацией питания:
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 - за соответствием рационов питания утвержденному 14 – дневному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проведение 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;
- 3.4. Внесение предложений администрации ИЦПО по улучшению обслуживания обучающихся;
- 3.5. Ознакомление администрации ИЦПО с результатами проверок и мерами, принятыми по устранению недостатков через оформление актами и рассмотрении на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации ИЦПО.
- 3.6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи

проводится да начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража следует руководствоваться требованиями на приготовленные полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

- 3.7. Выдачу готовой пищи 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.
- 3.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей 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.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

- 4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.3. Бракеражную пробу берут из каждого блюда, приготовленного в соответствии с меню.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 4.5. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (*см. Приложение 1, стр. 6 - 7 данного положения*).
- 4.7. Списание продуктов питания оформляется актом списания готовых изделий кухни, списанных на бракераж, на дату проведения бракеража. На бракераж ежедневно списывается половина порции первого блюда, каши, 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.

5. Управление и структура бракеражной комиссии.

5.1. Состав бракеражной комиссии назначается приказом директора ИЦПО.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по УВР «ИЦПО».

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- воспитатель по охране здоровья; ;
- зав. производством столовой;
- дежурный администратор;
- дежурный мастер производственного обучения по столовой;

4.3. С положением ознакомлен и согласен:

Зам.дир по УВР

30.08.2018г.  Е.Л.Антонова

Воспитатель по охране здоровья

30.08.18  М.В. Мухамедзянова

Зав. производством столовой

30.08.18  Т.Н.Капинос

Дежурный администратор:

30.08.18г.  Осокина Н.А.

30.08.2018г.  Иванова И.В.

30.08.2018  -Правосудова С.Г.

30.08.2018  Чеканова О.Н.

Орлов В.П.

30.08.2018  Солонко Д.А.

30.08.18  Рыбаков Н.А.

30.08.18  - Сорокин В.Н.

Кузеванов Е.В.

Дежурный мастер:

30.08.18.  Родионова Г.А.

30.08.18  Олейникова М.Ю.

30.08.18  Селюков А.А.

30.08.18г.  Ткаченко В.А.

30.08.18г.  Шатохина К.В.

30.08.18  Эйхман А.В.

Методика органолептической оценки пищи.

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать 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 ее 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 на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей 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, недосолёности, 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.

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

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

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 ее 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 ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.