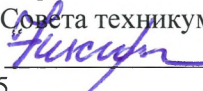


Рассмотрено и принято:
на заседании Совета техникума
председатель  Е.П.Никифорова
Протокол № 5
от «5» августа 2020г.

Введено в действие
приказом от «06» августа 2020г. № 195-«ОД»

Рег. № 9

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии столовой
государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
Свердловской области
«Нижнетагильский железнодорожный техникум»

2020г.

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет права и обязанности работы бракеражной комиссии (далее – Комиссия) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Нижнетагильский железнодорожный техникум».

1.2 Бракеражная комиссия создаётся приказом директора техникума на начало учебного года, состав которой утверждается приказом директора.

В состав бракеражной комиссии входят не менее трёх человек:

- медицинский работник (при наличии в штате техникума);
- заведующий производством столовой;
- представитель администрации техникума.

1.3. Председателем бракеражной комиссии назначается представитель администрации.

В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №54 « О мерах совершенствования санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях» от 27.02.2007г.;

- Федеральным законом от 29 .12. 2012г. №272-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» от 01.01.2015г.;

- Постановлением главного санитарного врача РФ от 23.07.2008г.№45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»

1.5. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд органолептическим методом.

1.6. Бракеражная комиссия, проводящая органолептическую оценку пищи должна быть ознакомлена с методикой проведения данного анализа (Приложение №1).

1.7. Деятельность комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов сотрудников техникума, обучающихся, а также прочих посетителей;
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

II. Цели и задачи создания бракеражной комиссии.

2.1.Основные цели бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение соблюдения санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- выборочная проверка качества готовых блюд;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;
- контроль, по мере готовности, качества, состава, веса, объёма всех приготовленных на производстве столовой техникума блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, другой готовой продукции;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности, или о несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением;
- выявление ответственных и виновных лиц в допущении брака.

Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

III. Права и обязанности бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- производить органолептическую оценку качества готовых блюд;
- осуществлять контроль за качеством поступающей продукции;
- определять фактическую массу штучных изделий;
- контролировать фактическую массу блюд на выходе;
- оценивать качество блюд на выходе.

2.1. Бракеражная Комиссия обязана:

- проводить снятие пробы непосредственно за полчаса до приёма пищи;
- проводить снятие пробы непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится;
- производить запись в журнале бракеража блюд в соответствии с рекомендуемой формой в СанПиН 2.4.5.2409-08;
- осуществлять ежедневный контроль за качеством готовых блюд;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- контролировать организацию работ по накрытию обедов;
- отчитываться о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору техникума.

IV. Порядок деятельности бракеражной комиссии.

4.1. Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия).

4.2. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб, негазированная питьевая вода.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал, форма

которого утверждена санитарными правилами и нормами (СанПин2409-08), и до начала её реализации оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.5. По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта.

4.6. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой и уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов, с составлением акта об утилизации готовой продукции (Приложение №2).

4.7. Решение бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.8. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух её членов.

4.9. Бракеражная комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции.

4.10. Все сотрудники техникума обязаны оказывать бракеражной комиссии или отдельным членам содействие в реализации их функций.

4.11. По устному или письменному запросу бракеражной комиссии или отдельных её членов сотрудники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения или места.

4.12. На заседании бракеражной комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

4.13. Неявка лиц, приглашённых на заседание бракеражной комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

4.14. Члены бракеражной комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выданной чистой одежде (халат, головной убор).

4.15. За нарушение настоящего Положения работники общепита техникума и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Методика органолептической оценки пищи

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

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: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.п.

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

4. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка первых блюд (супов).

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве в тарелку.

2. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательной очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3. При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей, других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятостей утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно приготовленных из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

6. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосола или пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть,

обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны.

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

Органолептическая оценка горячих блюд.

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

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.

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 не соответствие рецептуре – блюдо снимается с реализации.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют, 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, 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 специальных 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, пряностей, а жаренная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, в котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющая форму нарезки.

8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, вес гарниров и нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Критерии оценки качества блюд.

«ОТЛИЧНО» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - изменения в технологии приготовления блюд невозможно исправить (брак). Блюдо к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 2
к Положению № 9 о
бракеражной комиссии
столовой ГАПОУ СО «НТЖТ»

Утверждаю: _____
Директор ГАПОУ СО «НТЖТ»

АКТ утилизации готовой продукции, выявленной при снятии бракеража.
«__» _____ 2020г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Составила настоящий акт ,

В ходе проверки выявлено _____

Ответственное лицо за приготовление блюда _____

№п\п	Наименование блюда	Кол-во	себестоимость	сумма

Решение комиссии: _____

Подписи членов комиссии:

(подпись) (должность) (Ф.И.О.)

(подпись) (должность) (Ф.И.О.)

(подпись) (должность) (Ф.И.О.)