

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»

ПРИНЯТО
общим собранием
трудоого коллектива
протокол от «18» апреля 2016 г.
№ 02



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Екатеринбург
2016 г.

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» в соответствии с Уставом ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар», в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» создается бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя учреждения.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем учреждения, но не может быть менее пяти человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

представители администрации, медицинский работник, педагогические работники, студенты, представители родительского комитета.

3. Деятельность комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

3.1.1 контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

3.1.2 контролируют организацию работы на пищеблоке;

3.1.3 следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.4 осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.1.5 ежедневно следят за правильностью составления меню;

3.1.6 присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

3.1.7 осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

3.1.8 проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

3.1.9 проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.3 Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами.

сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

4.4.1 из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

4.4.2 в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

4.4.3 вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления. назад к оглавлению.

5. Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно за 15 - 20 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в составе не менее шестидесяти процентов осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера, пекаря).

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и каши), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

- 5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующей столовой.
- 5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания двух порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).
- 5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

6. Критерии оценки качества продукции

- 6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.
- 6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 6.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 6.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 6.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 6.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или

другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

7. Требования к оформлению документации

7.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

7.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Главный бухгалтер



С.М.Борисова