

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Соликамский технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Н.В. Шипулина
« 02 » 2017 г.
Приказ от 2 февраля 2017 г. №015

ПОЛОЖЕНИЕ

Система менеджмента качества

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
П СМК 6.3-01-2017**



ПОДЛИННИК



КОНТРОЛИРУЕМАЯ КОПИЯ № _____

Соликамск

ГБПОУ «Соликамский технологический колледж»	Положение о бракеражной комиссии	П СМК 6.3-01-2017
--	---	--------------------------

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Дата введения 2017-02-02

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,
- приказом № 325 от 26 декабря 1986г «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных организациях»,
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль за правильной организацией питания, качеством доставляемых продуктов питания, готовых блюд и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи и вносит предложения по улучшению питания обучающихся и сотрудников Колледжа.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ. ЕЕ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается общим собранием Колледжа. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Колледжа.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- Старший бухгалтер (председатель комиссии);
- Старший повар;
- Член педагогического Совета.

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- соответствие закладки продуктов технологическим картам;
- органолептическую оценку готовой пищи;
- соответствие ассортимента блюд на день утвержденному примерному 10-дневному меню.

3.2 Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

ГБПОУ «Соликамский технологический колледж»	Положение о бракеражной комиссии	П СМК 6.3-01-2017
--	---	--------------------------

3.3 Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью. Хранится Журнал в столовой.

3.4 Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.5 Комиссия проводит оценку качества приготовления (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).

3.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Колледже.

3.9 Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, родительских собраниях.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1 Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

4.2 Бракеражная комиссия несёт ответственность за некачественное выполнение закреплённых за ней полномочий.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются комиссией в бракеражном журнале и оцениваются по 5-и бальной системе. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

- число, месяц, год проверки
- закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса

5.2 Критерии оценки качества блюд

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено).
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.3 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.4 Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.5 Методика органолептической оценки пищи.

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

5.5.2 Запах пищи 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.

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

5.5.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не

ГБПОУ «Соликамский технологический колледж»	Положение о бракеражной комиссии	П СМК 6.3-01-2017
--	---	--------------------------

проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.6 Органолептическая оценка первых блюд.

5.6.1 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.

5.6.2 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).

5.6.3 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.

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

5.6.5 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.

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

5.7 Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.7.3 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.

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

5.7.5 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 не свойственный 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 не допускается к раздаче.

5.7.6 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 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.

5.7.7 При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние

ГБПОУ «Соликамский технологический колледж»	Положение о бракеражной комиссии	П СМК 6.3-01-2017
--	---	--------------------------

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.

6. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ

6.1 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, заносятся в бракеражный журнал.

6.2 Комиссия по материальному стимулированию Колледжа при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

6.3 Администрация Колледжа обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

ГБПОУ «Соликамский технологический колледж»	Положение о бракеражной комиссии	П СМК 6.3-01-2017
--	---	--------------------------

Приложение 1

ИНСТРУКЦИЯ № 1 для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания - старший повар, необходимо производить входной контроль получаемых продуктов. А именно, проверять, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваться продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты.

1.2. Старший повар обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки старшего повара, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

1.4. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

1.5. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.6. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

1.7. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

ГБПОУ «Соликамский технологический колледж»	Положение о бракеражной комиссии	П СМК 6.3-01-2017
--	---	--------------------------

1.8. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

1.9. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

1.10. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

1.11. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

1.12. Следить за санитарным состоянием кладовой.

1.13. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

2. Ответственность.

2.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

