

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловский области «Качканарский горно - промышленный колледж»

Утверждено
Директор
ГАПОУ СО «Качканарский горно
- промышленный колледж»
_____ А.Н. Белан
« » _____ 20__ г

Положение о бракеражной комиссии

г. Качканар

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж» (далее Колледж) разработано на основе действующих ГОСТа, санитарных норм и правил, методических рекомендаций, регионального стандарта, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников, на основании приказа директора Колледжа на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ 31986-2012; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21; сборником рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у неё полномочий, содержат обязательные указания для исполнения работниками, непосредственно которым они адресованы.

1.5. Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты интересов обучающихся Колледжа, а также работников;
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия создана для осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления, с целью предотвращения пищевых отравлений, организации полноценного питания обучающихся Колледжа.

2.2. Задачи и деятельности бракеражной комиссии:

- контроль за доброкачественностью готовой продукции, весом, объемом блюд и кулинарных изделий;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности/несоответствии установленным требованиям с последующим исправлением/уничтожением;
- выявление ответственных и виновных работников в допущении брака;
- документальное оформление принятых решений.

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

3. Деятельность бракеражной комиссии

3.1 Члены бракеражной комиссии в любом составе вправе находиться в производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла обработки, закладки продуктов питания; приготовления, раздачи, употребления готовой продукции; утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2. Медицинский работник, входящий в состав бракеражной комиссии осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продуктам питания, поступающим на пищеблок, наличие сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов в индивидуальной упаковке (сок) для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.4. По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов.

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

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

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Члены бракеражной комиссии обязаны осуществлять свои функции в выдаваемой спецодежде (халате).

4.3. Бракеражный контроль проводится методом органолептического анализа продукции общественного питания: сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха (Приложение 1)

4.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления.

4.5. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Каждый участник оценки должен быть обеспечен достаточным количеством кипяченой теплой воды.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» ХАССП Ст-28-17 и подтверждается подписями членов бракеражной комиссии.

4.7. При неудовлетворительных результатах контроля поступающих на пищеблок продуктов питания, готовой пищи, осуществляется оформление соответствующих актов.

4.8. Медицинский работник, входящий в состав бракеражной комиссии осуществляют контроль за наличием суточных проб.

5. Права и обязанности бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия постоянно выполняет отнесенные к её компетенции функции.

5.2. Все работники Колледжа обязаны оказывать бракеражной комиссии или отдельным её членам содействие в реализации их функций.

5.3. По запросу бракеражной комиссии или отдельных её членов работники Колледжа обязаны представить затребованные документы, давать пояснения, предъявлять продукты питания, технологические емкости, посуду, обеспечить доступ в указанные бракеражной комиссией помещения (места).

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

5.6. За нарушение настоящего Положения работники Колледжа и члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность.

Приложение 1 **ХАССП Ст – 12 - 17**

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
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.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 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. 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).
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.
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.
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, 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.

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

Органолептическая оценка вторых 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 несоответствии 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 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, 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 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.

8. 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.

Критерии оценки качества блюд

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Основание:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения"
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания