

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж»

Рассмотрено
на совете колледжа
ГБПОУ СО «Качканарский горно
- промышленный колледж»
«31» 08 2021 г



Утверждено
Директор
ГБПОУ СО «Качканарский горно
- промышленный колледж»
А.Н. Белан
«31» 08 2021 г

**Положение
о бракеражной комиссии**

г. Качканар

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж» (далее Колледж) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, 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 Организации и привлекаемых специалистов, на основании приказа директора Колледжа на начало учебного года, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п14.6

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08; сборником рецептур, технологическими картами, данным Положением, Указанием Главного государственного санитарного врача РБ №С – 112 от 20.02.02г.

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 учащихся/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 поступающих на пищеблок продуктов питания, готовой пищи и соблюдения технологии приготовления, с целью предотвращения пищевых отравлений, организации полноценного питания учащихся/обучающихся Колледжа.

2.2. Задачи и деятельности бракеражной комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих на Колледж продуктов питания;
- 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 складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, обработки, закладки продуктов питания; приготовления, раздачи,

употребления готовой продукции; утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2. Члены бракеражной комиссии осуществляют контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продуктам питания, поступающим на пищеблок, наличие сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.3. Выдача (отпуск) учащимся/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 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. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

4.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Приложение 1.

4.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4.5. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей кипяченой водой.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

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

4.8 Бракеражная комиссия проверяет наличие 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: селедочный, 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

«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;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

(Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)