



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 8
имени дважды Героя Советского Союза И.Ф. Павлова»
(ГАПОУ ПК № 8 им. И.Ф. Павлова)

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 14.04.21 №

01.02/332

Директор ГАПОУ ПК № 8
им. И.Ф. Павлова
А.Н. Трофимов



ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения города Москвы
«Политехнический колледж № 8
имени дважды Героя Советского Союза И.Ф. Павлова»

Москва
2021

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ГАПОУ ПК № 8 им. И.Ф. Павлова.

1.2. Положение регламентирует деятельность Бракеражной комиссии Государственного автономного профессионального образовательного учреждения города Москвы «Политехнический колледж № 8 имени дважды Героя Советского Союза И.Ф. Павлова» (далее - Колледж) по осуществлению постоянного контроля за качеством поступающей продукции и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и реализации рационов питания в Колледже.

2. Порядок создания и структура Бракеражной комиссии.

2.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора на каждый учебный год.

2.2. Бракеражная комиссия входит в состав Комиссии по контролю организации и качеству питания обучающихся Колледжа.

2.3. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек. Количество членов Бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи данные сотрудники находились в Колледже, в соответствии с графиком работы.

В состав комиссии входят:

- представители администрации;
- специалист по питанию;
- медработник.

2.4. Бракеражная комиссия из своего состава выбирает председателя, который является ответственным за ведение документации.

3. Деятельность Бракеражной комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проводят органолептическую оценку готовой продукции и дают заключение на ее выдачу (или запрет) к реализации;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся

- проводят контроль наличия суточных проб, правильность их формирования и хранения;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

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

4. Права и обязанности Бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;
- не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;
- составлять акты реализации лишних порций;
- вносить предложения руководителю по вопросам организации питания обучающихся.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить органолептическую оценку продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб;
- знать требования СанПиН, предъявляемые к организации питания обучающихся, условия государственного контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся;
- вести необходимую документацию.

5. Порядок работы Бракеражной комиссии.

5.1. Для проведения бракеража в распоряжении Бракеражной комиссии должны быть весы, черпак, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилка, нож, тарелка с указанием веса на обратной стороне.

5.2. Перед началом работы члены комиссии обязаны надеть специальную одежду, вымыть руки с мылом, тщательно ополоснуть их и насухо вытереть индивидуальным или бумажным полотенцем.

5.3. Перед проведением бракеража готовой продукции члены комиссии должны ознакомиться с меню, в котором указана дата, полное наименование кулинарных изделий и их пищевая ценность, а также сведения об объемах блюд.

5.4. Проба готовой продукции снимается ежедневно за 15-20 минут, до начала раздачи пищи.

5.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура,

внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

- 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.

- 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.

- 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).

- 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.

- Если хотя бы один из показателей оценивается неудовлетворительно, блюдо бракуется и снимается с реализации.

5.8. В журнал бракеража вносится запись «к выдаче не допускается». Члены Бракеражной комиссии составляют Претензионный акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания, и директора Колледжа.

5.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.10. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

6. Методика оценки качества пищи.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

- Определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и

т.д.

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

- 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 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.

- 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).

- 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.

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

- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не имеет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пересола.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

- 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.

- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

- 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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.

- 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. 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.

7. Заключительные положения

7.1. При изменении законодательства в Положение вносятся изменения в установленном законом порядке.

7.2. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Колледжа.