

Утверждаю:

Директору БПОУ «Усть-Заостровский СТ»

О.В. Васильева

Приказ № _____ от «___» _____ 2021

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в бюджетном профессиональном образовательном учреждении

«Усть-Заостровский сельскохозяйственный техникум»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в БПОУ «Усть-Заостровский сельскохозяйственный техникум» (далее - техникум) разработано в соответствии с нормативными документами:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 г.

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в РФ"

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме.

1.3. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора техникума на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

1.4. Количественный состав бракеражной комиссии не может быть менее 5 человек.

1.5. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, социальный педагог, педагоги.

2. Полномочия бракеражной комиссии

2.1. 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 техникума.

2.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

2.3. Обязанности бракеражной комиссии:

- способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся
- осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока
 - контролировать наличие маркировки на посуде
 - проверять выход продукции
 - контролировать наличие суточной пробы
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам
 - проверять качество поступающей продукции
 - контролировать разнообразие и соблюдение установленного меню
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи
 - проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов
 - проводить проверки качества приготовляемой пищи
 - снимать бракераж сырой и готовой продукции
 - отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре

2.4. Полномочия бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения
- ежедневно следит за правильностью составления меню
- контролирует организацию работы на пищеблоке
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2.5..Права бракеражной комиссии

2.5..1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов комиссии предполагаются.

2.5..2. Все работники столовой обязаны оказывать комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2. Определяется запах пищи. Запах 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.

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

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

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

7. 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.

8. Макаaronные 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.

9. 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.

10. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

11. 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.

Органолептический контроль продукта

Внешний вид блюда	Форма, цвет, правильность нарезки
Особенности консистенции	Характеристики состояния; однородность, механические свойства
Запах	Описание появляющегося ощущения
Вкус	Описание возникающего ощущения при употреблении продукта

Критерии оценки качества блюд.

1. Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

2. Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

3. Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

4. Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до шеф-повара и директора техникума.

План работы бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии БПОУ «Усть-Заостровский СТ», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии реализуется по следующим направлениям:

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Ежедневный контроль:
 - оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
 - соблюдение технологии приготовления пищи
 - полнота вложения продуктов при приготовлении
 - соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока
 - соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока
 - проверка наличия контрольного блюда и суточных проб
 - взятие проб из общего котла.
3. Ежемесячный контроль.
 - проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 - контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 - соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
 - контроль качества обработки и мытья посуды.
 - контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
 проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 - проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы столовой. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре техникума.

Примерный план работы бракеражной комиссии (БК)

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Проведение организационных совещаний	Председатель БК	3 раза в год
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены БК	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены БК	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены БК	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены БК	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния	Члены БК	1 раз в квартал

	пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.		
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены БК	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены БК	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены БК	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены БК	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола обчающихся по весу с контрольной порцией.	Члены БК	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены БК	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены БК	Апрель
15	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК	Май

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.

2.5.3. По устному или письменному запросу комиссии или отдельных ее членов работники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные помещения и места.

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

2.5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание бракеражной комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если не будет принято иное решение.

2.5.6. Записи в бракеражных журналах установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» оформляются за подписями председателя или не менее двух членов бракеражной комиссии. Заключение, предложения комиссии оформляются письменно и подписываются председателем и членами комиссии.

2.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

2.7. За нарушение настоящего Положения работники столовой и члены комиссии несут персональную ответственность.

3. Порядок работы бракеражной комиссии

3.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

3.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором техникума.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают 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.

3.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и храниться у шеф-повара.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

3.9. 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).

3.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.11. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения приемочного контроля комиссией с соответствующими записями в журналах.

3.12. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.13. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

3.14. Если блюдо не доведено до готовности, комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

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

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

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

4. Основные понятия (определения)

Бракераж – снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств.

Органолептические показатели - это такие свойства продукта, которые человек может оценить с помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания), не проводя анализ. Члены комиссии, пробуя товар на вкус, рассматривая его и т.п., оценивают его свежесть, вкус, консистенцию, запах, цвет и прочие характеристики, в результате чего выносят заключение о соответствии или несоответствии органолептических показателей нормам.

Цвет–показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

При характеристике цвета:

- определяют основной цвет продукта, его интенсивность и оттенки;
- устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду

Сочность – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может

выражаться количественно; рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании.

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.

При его определении:

- устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов;

- для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ

Вкус - оценка вкуса блюда (изделия) должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений.

К основным вкусовым ощущениям относятся: горький, сладкий, кислый, соленый; если они сложные, но легко квалифицируемые – кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.

При определении вкуса следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробуют блюда (изделия), имеющие нежные слабовыраженные вкус и запах. Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым, сладкие блюда оценивают последними;

Пробу следует хорошо разжевывать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 сек. во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;

Не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г).

Для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

Консистенция – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

- агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);
- степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);
- механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность)