

ГБПОУ РК «Евпаторийский
техникум строительных
технологий и сферы
обслуживания»

«12» 04 2022 года
№ 70 от 12.04.2022.
1-3.11.
ПОЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум
строительных технологий и сферы
обслуживания»



Н.Л. Худикова

«12» 04 2022 года

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Закон Республики Крым от 06.07.2015 N 131-ЗРК/2015 "Об образовании в Республике Крым", в соответствии с Письмом Минкомсвязи России от 10.04.2020 N ЛБ-С-088-8929 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями для общеобразовательных организаций по обеспечению комплексной безопасности"), "МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) ; Постановление Совета министров Республики Крым от 11.02.2016 N 40 "Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым" ; Постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 N 556 "Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и/или воспитывающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым, а также лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих за счет средств бюджета Республики Крым, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573); Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...")

(Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833); Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"; "МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018); "МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015)

Уставом техникума и другими законодательными и нормативными правовыми актами.

1.2. Настоящее положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» определяет компетенцию, функции задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии,

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

Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзных комитетом техникума.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания студентов.

3. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

3.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора техникума в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (3 или 5 человек), в состав бракеражной комиссии входят:
заместитель директора по УВР,
заведующая производством,
медицинский работник техникума.

4. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия:

- 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;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям студентов в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовности пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, внешний вид);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему порций и количеству питающихся.

5.МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Оценивается запах пищи. Запах определяют при затаенном дыхании. Для описания запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует оценивать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае подозрения в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда» выход порций» количество наименований выданных продуктов.

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и Т.П.).

6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологий приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям студентов в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовности пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, внешний вид);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему порций и количеству питающихся.

5.МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Оценивается запах пищи. Запах определяют при затаенном дыхании. Для описания запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует оценивать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае подозрения в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование «слюда» выход порций» количество наименований выданных продуктов.

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и Т.П.).

6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологий приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь,

6.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован скреплен печатью и храниться у медицинского работника.

6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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

6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порция каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости: кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания двух, порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы двух порций (изделии), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

7.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

7.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

7.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам в кулинарных изделиях, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

7.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, по приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

7.5. 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).

7.6. 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. Такое блюдо не допускается к раздаче и бракеражная

комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

7.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при директоре техникума. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
педагогического совета

от 30 09 2022

№ 6