



Положение
о бракеражной комиссии в государственном профессиональном
образовательном автономном учреждении Амурской области
«Амурский технический колледж»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, Федеральным законом от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Амурской области от 29.08. 2014 г. № 520, Уставом государственного профессионального образовательного автономного учреждения Амурской области «Амурский технический колледж» (далее ГПОАУ АТК, колледж).

1.2. В настоящем положении использованы следующие термины и определения:

Бракераж - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Бракеражная комиссия - уполномоченная группа сотрудников.

Бракеражный журнал - журнал, в котором отмечают все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

Ненадлежащее состояние - продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.

1.3 Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражных комиссий в структурных подразделениях колледжа.

1.4. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.5. Состав бракеражной комиссии структурного подразделения не менее трех человек утверждается приказом директора колледжа на каждый учебный год.

1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Федерации, Амурской области, данным Положением.

2.2. Бракеражная комиссия:

- оказывает содействие администрации колледжа в организации питания обучающихся;

- осуществляет контроль соответствия рационов питания утвержденному меню, качества готовой продукции, санитарного состояния пищеблока, организации приема пищи студентами, соблюдения графика работы столовой;

- проверяет складские помещения, предназначенные для хранения продуктов, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- проверяет наличие сертификатов и документов о соответствии качества продуктов, выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет нормы вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовой пищи;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах и соблюдение норм питания;

- организует и проводит опрос студентов по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации колледжа;

- вносит администрации колледжа предложения по улучшению обслуживания студентов;

- в случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей проводит качественную проверку, по результатам проверки оформляет акт;

- оказывает содействие администрации колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже одного раза в семестр) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору колледжа.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология

приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1). При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.5. В бракеражный журнал комиссия вносит свои замечания относительно качестваготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Журнал должен быть прошнурован и скреплен печатью, страницы пронумерованы. Хранится журнал у заведующей производством.

3.6. В случаях, когда выявленные недостатки можно устранить, блюда направляются на переработку.

3.7. Некачественное горячее питание не принимается. При обнаружении нарушений составляется соответствующий акт проверки в двух экземплярах, один экземпляр остается у председателя бракеражной комиссии, другой - передается поставщику горячего питания.

3.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 2).

Приложение 1.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

Приложение 2.

Методика органолептической оценки пищи.

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 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.
- 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.

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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре 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 ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.
- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- Макароны 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.
- 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. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо,

