

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ в ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

1. Общие положения

1. Данное положение о бракеражной комиссии в колледже разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29 –ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г., МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0179-20, а также Уставом образовательной организации и другими нормативно-правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

2. Настоящее о положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания , бракеражу готовой продукции в колледже определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющая образовательную деятельность созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в колледже.

4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29 –ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г., МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0179-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

5. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом директора колледжа на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель педагогического состава;
- представитель администрации колледжа;
- заведующий столовой;
- медицинская сестра образовательной организации;
- представитель родительской общественности образовательной организации.

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом колледжа. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6. Проверки качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия

хранения) и готовые блюда предназначенные для реализации в столовой образовательной организации.

7. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

8. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т.п..

9. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятые решения своими подписями. В журнале оценивается пригодность каждого блюда отдельно.

10. Данная документация хранится у медицинского работника, либо у зав. столовой.

11. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием студентов ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж».

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище;
7. Санитарное состояние пищеблока.

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет.
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса. Блюда с разной технологии приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют на сколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были не свежие;
5. Дегустации супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. Проверая котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный вкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда должны отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке: при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес пропорции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. Макароны должны легко перемачиваться и не склеиваться;
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп-пюре. А если в соусе есть твёрдые частицы, определяют качество их нарезки.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горько и кислого, при понижении температуры - соленого);
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45 градусов);
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменения натурального цвета пищи);
4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т.к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам в бракеражный журнал заносится оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

Блюда не соответствующие критериям оценивания не поступают в реализацию обучающимся. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт котором обязательно докладывает директору колледжа. Также с этим актом знакомят работника , по вине которого допущена ошибка. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор колледжа. Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках колледжа.