



Положение о бракеражной комиссии в ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж легкой промышленности и сервиса»

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГАПОУ НСО «Новосибирском колледже легкой промышленности и сервиса»

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

2. Основные задачи:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Организация полноценного питания в ГАПОУ НСО «Новосибирском колледже легкой промышленности и сервиса»

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия ГАПОУ НСО «Новосибирском колледже легкой промышленности и сервиса»

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., определяет доброкачественность продуктов по специальной методике органолептической оценки пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;

- контролирует наличие суточных проб;
 - проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
 - проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
 - проводит бракераж готовой продукции,
 - предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий, проверяет качество поступающей продукции;

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж легкой промышленности и сервиса»

4.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.

4.3. В состав бракеражной комиссии входят:

1 корпус – Середина А.М., заведующая здравпунктом колледжа, Петреняк О.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Ерёмкина Л.И., заведующая очным отделением;

- 2 корпус – Березовская О.В., заведующая очным отделением, Овчеренко А.В., секретарь.

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение №1).

5.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены комиссии должны руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

5.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» 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. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

6. Документация бракеражной комиссии

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

бракеражной комиссии.

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и время снятия бракеража, наименование блюда.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

6.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д..
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

Органолептическая оценка супов

1. Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.
2. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
3. При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
4. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
5. При проверке пореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
6. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
7. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка горячих блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от

друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, её усвоение.

7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров, других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.