



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
| Председатель профсоюзного комитета | Директор ГБПОУ РК «РКИГ» |
| А.В. Ивашкова | М.И. Пальчук |
| | Приказ № 23 от 28.02.2019 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ
«О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ в ГБПОУ РК «РКИГ»**

г. Симферополь, 2019

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Положение о Бракеражной комиссии разработано на основе Федеральных Законов:

- № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; иными нормативно-правовыми актами, регулирующими правоотношения в данной сфере, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.2. Цель бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока, качеством выпускаемой продукции собственного производства, соблюдение норм закладки сырья и выхода готовых блюд.

1.3 Основные задачи Комиссии:

- органолептическая оценка приготовленной пищи;

- контроль за нормами вложения сырья;

- предотвращение пищевых отравлений;

- желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение правил санитарии и гигиены в столовой;

- контроль организации сбалансированного безопасного питания.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на заседаниях трудового коллектива.

1.5. Администрация колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного Положения действует до создания нового.

2. УПРАВЛЕНИЕ И СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа на учебный год. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Члены Комиссии обладают равным правом голоса. В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

2.3. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Комиссия и ее члены имеют право осуществлять контроль над:

- соблюдением санитарно-гигиенических норм при получении продуктов и сырья от поставщиков;

- хранением сырья в складских помещениях;

- соответствием процесса приготовления пищи технологическим картам;
- сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- нормами закладки сырья и выходом готовой продукции.

3.2. Комиссия и ее члены имеют право проверять:

- санитарное состояние пищеблока в любое время;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличие маркировки на посуде;
- наличие суточной пробы;
- наличие контрольных блюд;
- правильность составления меню, фактический выход одной порции каждого блюда;
- качество приготовленной пищи;
- соблюдение температурного режима горячих и холодных блюд на линии раздачи.

3.3. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов Комиссией производится до отпуска (выдачи) потребителям.

3.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями заведующего производством и ответственного за питание. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание.

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

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

3.7. Предварительно Комиссия знакомится с меню-требованием по форме 0504202 «Меню-требование на выдачу продуктов питания», утвержденной Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 30.03.2015 г. № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению» и Примерным двухнедельным меню для обучающихся льготной категории, согласованным с начальником территориального отдела Межрегионального управления Роспотребнадзора г. Симферополя и Симферопольского района от 31.08.2020 г.

3.8. В меню-требовании должны быть проставлены дата, количество питающихся, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть подписано заведующим производством и утверждено директором колледжа.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИЩИ

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность). 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.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. При оценке внешнего вида следует обращать внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда.

4.3. Определение запаха пищи осуществляется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, и т.д.

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

4.5. Оценка консистенции проводится визуально (вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой) и тактильно – прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем). Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней неразваренных зерен, наличие посторонних примесей, комков.

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

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

4.8. 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, 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.

4.9. 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.

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

4.11. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4.12. За качество пищи ответственность несут заведующий производством, повар столовой.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида. Допускаются отклонения в размере $\pm 5\%$ от нормы на единицу изделия, с сохранением общей массы выхода взвешиваемой партии изделий.

5.2. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 5\%$ от нормы выхода). Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

5.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

5.4. 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.

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

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

5.7. 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, 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.

5.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной или административной ответственности.

5.9. Все замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал. Данный документ должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражные журналы хранятся у заведующего производством. Выдача (отпуск) потребителям готовой продукции разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники столовой обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

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

6.4. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

6.5. За нарушение настоящего Положения работники столовой и члены Комиссии несут персональную ответственность.

7. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет заместитель директора по безопасности.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор колледжа приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

Положение разработано
Бухгалтером по питанию
Приведён Н.В.
Привиден Н.В.