

**Министерство образования и науки РСО-Алания
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Северо-Кавказский техникум механизации,
автоматизации лесного хозяйства и управления»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Северо-Кавказский
техникум механизации, автоматизации
лесного хозяйства и управления»

_____ Марзоев И.К.

«08» декабря 2023 г.

Приказ от 08.12.2023г. №68

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ГБПОУ «Северо-Кавказский техникум механизации,
автоматизации лесного хозяйства и управления»**

Локальный акт № 92

Алагир
2023г.

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северо-Кавказский техникум механизации, автоматизации лесного хозяйства и управления» (далее по тексту соответственно - Положение, Комиссия и Техникум) разработано и принято в целях усиления контроля над качеством питания, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в Техникуме.

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Является постоянно действующим органом, состав которой, в соответствии с Положением, формируется из работников Техникума и привлекаемых специалистов. В своей деятельности руководствуется:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (ред. от 25.03.2019) "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409–08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3.1 186-03, ГОСТ 31986-2012;
- Уставом техникума и иными нормативно-правовыми актами, регулирующими правоотношения в данной сфере, сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах: обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания, строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные задачи Комиссии:

- органолептическая оценка приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;
- обеспечение правил санитарии и гигиены в столовой;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- контроль организации сбалансированного безопасного питания.

3. Основные направления деятельности комиссии.

3.1. Оказывает содействие администрации техникума в организации питания студентов (обучающихся).

3.2. Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи студентами (обучающимися);
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4. Обязанности членов комиссии

4.1. Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- осуществлять свои функции на пищеблоке в специальной одежде (халате, головном уборе.).

4.2. Комиссия своевременно выполняет рекомендации вышестоящих организаций и предписания контролирующих органов; вносит на рассмотрение руководства Техникума предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания; осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с правилами бракеража (Приложений № 1).

4.3. Заключение, решения, предложения и акты Комиссии оформляются письменно и подписываются всеми ее членами.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. За качество пищи несет санитарную ответственность повар столовой.

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

5.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал установленного образца до начала её реализации и заверяются подписями бракеражной комиссии.

5.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранятся бракеражные журналы на пищеблоке.

5.5. 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.

5.6. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку. При невозможности исправить недостатки продукцию бракуют, оформляя соответствующий акт. Составляется акт проверки в двух экземплярах. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

6. Управление и структура.

6.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора техникума на каждый учебный год.

6.2. Председатель Комиссии – один из заместителей директора техникума.

6.3. В состав Комиссии (не менее 3 человек) могут входить:

- заведующий хозяйством,
- один из работников столовой,
- другие работники, определяемые приказом директора Техникума.

6.4. Члены Комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия).

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

6.6. Для решения задач, определенных Положением, председатель Комиссии организует и руководит деятельностью Комиссии. Секретарь Комиссии: организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

6.7. По мере необходимости в состав Комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Техникума (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

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

7. Полномочия комиссии

7.1. Комиссия и ее члены имеют право осуществлять контроль над: соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания; выходом продукции; соответствием процесса приготовления пищи техническим картам; разнообразием и соблюдением десятидневного меню; сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

7.2. 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;
- качество поступающей продукции;
- пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания;
- соблюдение правил хранения продуктов питания;
- сроки реализации поступивших продуктов;
- условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- фактический выход одной порции каждого блюда;
- качество приготовляемой пищи;
- соблюдение температуры горячих блюд на линии раздачи.

8. Ответственность

8.1. За нарушение настоящего Положения работники Техникума и члены Комиссии несут персональную ответственность в соответствии с требованиями трудового законодательства и положениями локальных правовых актов Техникума.

8.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности, а в случае причинения вреда здоровью потребителя могут быть привлечены к административной и уголовной ответственности.

9. Контроль над работой бракеражной комиссии

9.1. Контроль над работой бракеражной Комиссии осуществляется руководством Техникума.

9.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии, работниками столовой и другими лицами, вопрос разрешается комиссией по трудовым спорам.

10. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

10.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Техникума.

10.2. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

10.3. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте Техникума.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. 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.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 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 непротерных 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, нет 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.

Макаронные 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, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий

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).

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, предусмотренными требованиями.

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

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

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, и 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, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания, и директора Техникума.