Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский педагогический колледж»
(ОГАПОУ «БПК»)

Рассмотрено на заседании педагогического совета ОГАПОУ «Белгородский педагогический колледж» Протокол № 5 от «10» января 2022 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГАПОУ «Белгородский педагогический колледж» _____Е.А. Попова Приказ №1 от «10» января 2022

Положение 1.34
о работе бракеражной комиссии
ОГАПОУ «Белгородский педагогический колледж»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», сборниками блюд и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, приложением к письму министерства торговли РСФСР от 21.08.1963 № 0848 «О бракераже пищи в предприятиях общественного питания».

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОГАПОУ «Белгородский педагогический колледж» (далее ОГАПОУ «БПК») на начало учебного года в целях контроля за соблюдением технологии и качеством приготовления пищи, выполнением санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся.

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний
2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации ОГАПОУ «БПК» в организации питания обучающихся и осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания двухнедельным меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией и условиями предоставления питания обучающимся.

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

3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации ОГАПОУ «БПК».

3.4. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

3.5. Оказывает содействие администрации ОГАПОУ «БПК» в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом (визуальным, обонятельным, осязательным и вкусовым способом).

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется нормативными документами на изготовление полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.

4.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется не позднее чем за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.5. Отбор пробы готового блюда для проведения бракеража производят из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.6. 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»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **«хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка **«удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка **«неудовлетворительно»** (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резки кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Результаты оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, скрепленный печатью организации оказывающей услуги по организации горячего питания обучающихся.

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

При выявлении факта некачественного оказания услуг Исполнителем комиссия осуществляет порядок действий в соответствии с положениями договора на оказание услуг по организации горячего питания заключённого на текущий период.

5. Состав бракеражной комиссии

5.1. Бракеражную комиссию возглавляет социальный педагог ОГАПОУ «БПК».

5.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- председатель профсоюзного комитета;
- заведующий хозяйством;
- шеф-повар столовой.

5.3. Лица, проводящие органолептическую оценки пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение № 1).

6. Ведение документации бракеражной комиссией

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и время (час) изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организацией оказывающей услуги по организации горячего питания обучающихся. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара столовой.

Приложение №1
к Положению о работе
бракеражной комиссии

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, кислый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. 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, сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. 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 пленок.

2.4. 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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и другое.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучнистых 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 меню, что позволяет выявить недовложение.

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

3.5. 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, следуют осмотреть качество исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратит внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обратить 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.

3.7. 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. Вареная рыба должна

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

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

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» блюдо имеет незначительное изменение в технологии приготовления.

«Удовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда, повлекшее изменение вкуса и качество готового блюда (изделия), которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.