

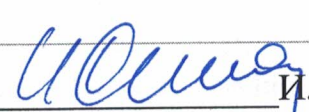




Министерство образования Ставропольского края

государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Ставропольский колледж
сервисных технологий и коммерции»
ГБПОУ СКСТиК

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Председатель первичной профсоюзной организации ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» 	Приказом директора ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» от 07.04.2022 № 85-од
 В.И. Богданова 07.04.2022	 И.И. Симоненко 07.04.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»**

г. Ставрополь

2022

ГБПОУ СКСТиК	Положение о бракеражной комиссии	Страница 2 из 6
-----------------	----------------------------------	--------------------

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ СКСТиК разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», 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 2020 года №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», а также Уставом колледжа и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее 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.

1.3. Бракеражная комиссия создана 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.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора колледжа. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора колледжа на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель педагогического состава.
- Представитель администрации колледжа.
- Заведующий столовой.
- Медицинская сестра.
- Представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

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

ГБПОУ СКСТыК	Положение о бракеражной комиссии	Страница 3 из 6
-----------------	----------------------------------	--------------------

3. Основные положения о работе комиссии.

3.1. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

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

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

3.4. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

3.5. Хранится данная документация у заведующего столовой.

3.6. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся колледжа.

4. Бракеражная комиссия проверяет.

- Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
- Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
- Наличие контрольного блюда;
- Фактический выход одной порции каждого блюда;
- Наличие суточной пробы;
- Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим столовой; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
- 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.

5. Критерии оценки готовых блюд.

5.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;

5.2. Запах, вкус; цвет;

5.3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;

5.4. 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).

ГБПОУ СКСТиК	Положение о бракеражной комиссии	Страница 4 из 6
-----------------	----------------------------------	--------------------

6.Методика органолептической оценки пищи.

6.1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;

6.2. Обращают внимание на запах блюда;

6.3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности. В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

7.Органолептическая оценка первых блюд.

7.1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

7.2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

7.3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

7.4. 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 несвежие;

7.5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

7.6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

8.Органолептическая оценка вторых блюд.

8.1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;

8.2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

8.3. проверяя 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 пропарили или он был протухшим;

8.4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;

8.5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким

ГБПОУ СКСТыК	Положение о бракеражной комиссии	Страница 5 из 6
-----------------	----------------------------------	--------------------

слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

8.6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

8.7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

9. Факторы, влияющие на органолептическую оценку.

9.1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);

9.2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

9.3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);

9.4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

10. Критерии оценки качества блюд.

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

«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

«хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

«удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

«неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

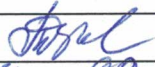
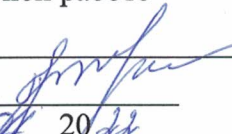

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт,

о котором обязательно докладывает директору колледжа. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор колледжа.

Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой в столовой ГБПОУ СКСТиК.

Разработал	Согласовано	Согласовано
Ведущий юрисконсульт Кириленко Т.В.	Заместитель директора по социальным вопросам и воспитательной работе Кукса С.М.	Заместитель директора по учебной работе Кучерова С.Ф.
Подпись:  « 07 » 04 20 22	Подпись:  « 7 » 04 20 22	Подпись:  « 07 » 04 20 22