	СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»		
	Наименование документа: «Положение о бракеражной комиссии СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»	Редакция №2 Изменения №0	Лист 1 из 6 Экз.№

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
и студентов СПб ГБ ПОУ
«Малоохтинский колледж»
Протокол от 02.03.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора СПб ГБ ПОУ
«Малоохтинский колледж»
от 02.03.2021 № 44

Директор СПб ГБ ПОУ
«Малоохтинский колледж»

_____ Т.М. Безубяк

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 79


Положение

о бракеражной комиссии

СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»

(Редакция 2)

Санкт-Петербург
2021

	СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»		
	Наименование документа: «Положение о бракеражной комиссии» СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»	Редакция №2 Изменения №0	Лист 2 из 6 Экз.№

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее по тексту - Комиссия) в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «МАЛООХТИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством организации питания в колледже.

1.3. Основная задача Комиссии - обеспечение выпуска качественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, СанПиНом 2.3.2.1324-03, ГОСТом 31986-12, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. При проведении бракеража следует руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

1.6. Комиссия по окончании каждого учебного модуля (семестра) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Порядок создания Комиссии и её состав

2.1. Комиссия создается приказом директора колледжа на начало учебного года. Состав комиссии и сроки ее полномочий оговариваются в приказе. Количество членов Комиссии должно быть не менее 3.

2.2. В состав Комиссии могут входить:

- представитель администрации
- ответственный за питание в колледже
- медицинский работник;
- завпроизводством столовой,
- педагогический работник (дежурный мастер по столовой)

3. Основные направления деятельности Комиссии


3.1. Контроль за обеспечением пищеблока продуктами и сырьем в соответствии с Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания и наличием сертификата качества.

3.2. Контроль за соблюдением двухнедельного циклического меню рационов горячего питания.

3.3. Контроль за технологией приготовления пищи.

3.4. Контроль за качеством готовой продукции.

3.5. Контроль отбора и хранения суточной пробы.

	СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»		
	Наименование документа: «Положение о бракеражной комиссии» СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»	Редакция №2 Изменения №0	Лист 3 из 6 Экз.№

3.6. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм, в соответствии с нормативно-технологической документацией.

3.7. Контроль за сроками реализации сырья и продукции и условиями их хранения.

4. Содержание и формы работы Комиссии

4.1. Члены Комиссии ежедневно снимают бракеражную пробу за 25-30 мин до момента раздачи готовой пищи. Проба снимается отдельно с каждой приготовленной партии. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал рекомендованной формы (Приложение № 2) и оформляются подписями членов Комиссии. В журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Замечания и нарушения, установленные Комиссией, заносятся в тот же журнал.


В случае выявления нарушений и замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовых блюд до принятия необходимых мер по их устранению.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у завпроизводством столовой колледжа.

4.3. Комиссия проводит проверки как в соответствии с планом работы, так и по необходимости.

4.4. Комиссия по результатам проверки составляет справку или акт в двух экземплярах, один из которых передается для ознакомления оператору питания.

4.5. Комиссия вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

	СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»		
	Наименование документа: «Положение о бракеражной комиссии» СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»	Редакция №2 Изменения №0	Лист 4 из 6 Экз.№

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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 цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить 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 непротёртых 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 и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

	СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»		
	Наименование документа: «Положение о бракеражной комиссии» СПб ГБ ПОУ «Малоохтинский колледж»	Редакция №2 Изменения №0	Лист 5 из 6 Экз.№

Макаронные 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.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, а при необходимости – на исследование в лабораторию.

