УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПО
"Чеченский базовый медицинский колледж"
_____ С. Ш. Мантаева
"03" 02 _____ 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГБПОУ «ЧЕЧЕНСКИЙ БАЗОВЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Редакция 01. Введена в действие решением
Совета руководящего состава
Протокол № 3 от 03 02 2020 г.

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия создана в целях осуществления контроля, за правильной организацией питания обучающихся, качеством продуктов питания и соблюдения, санитарных правил и норм при приготовлении и раздаче пищи в столовой ГБПОУ «ЧБМК» (далее-колледж).

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами технологическими картами, техническими условиями, техническими регламентами, ГОСТами.

1.3.Брокеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на Совете руководящего состава колледжа.

1.4.Руководство колледжа обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации колледжа. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек.

2. Функции, права и обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарных правил и норм поступивших продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания и условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям в основных пищевых веществах;

- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

2.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.3. Бракеражная комиссия должна:

1) способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся образовательной организации;

2) осуществлять контроль за работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять выход продукции;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- проверять соблюдение правил храпения продуктов питания;
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи;
- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии при руководителе образовательной организации;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих органов.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1 Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Колледжа.

3.2. В состав комиссии (не менее 3 человек) могут входить: заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по практическому обучению, начальник отдела по АХ, администратор столовой, представитель медицинского кабинета, другие работники определяемые приказом директора колледжа.

4. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

4.1. контролировать разнообразие и соблюдение меню,

4.2. осуществлять контроль доброкачественности готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1)

4.3. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

4.4. Своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

5. Содержание и формы работы.

5.1. За качество пищи несут санитарную ответственность администратор столовой, повар столовой.

5.2. Ежедневно администратор столовой, совместно с одним из членов бракеражной комиссии по приказу, 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 (Приложение 2) до начала её реализации.

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.

5.4. 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.
5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

6. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:
6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
6.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
6.3. проверять выход продукции;
6.4. контролировать наличие суточной пробы;
6.5.проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
6.7. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
6.8. вносить на рассмотрение администрации колледжа предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Заключительные положения.

7.1. Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор колледжа.
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.

8. Регистрация, рассылка и хранение

8.1. Регистрация, рассылка и хранение настоящего Положения осуществляется в порядке, описанном в пункте 3.2. Положения «Управление документацией.

9. Порядок внесения изменений

9.1. Порядок внесения изменений в настоящее Положение описан в пункте 3.3. Положения «Управление документацией».

Согласовано:
Юрисконсульт

Магомаева Э.А. _____
«27» 01 2020 г.

Согласовано:
Первый заместитель директора
по общим вопросам
Межидов У.С. _____
«27» 01 2020г.

Введена в действие решением Совета руководящего состава
Протокол № 3 от «03» 02 2020г

Приложение №2

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: свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: 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 и цвет, по которому можно судить о Соблюдение 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 мятых, 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 пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, не 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 коренья, 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, предусмотренным требованиями.

□□Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным 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, не дожаренные, 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, и доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания, и директора колледжа.

Приложение № 3

журнал брокеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7