

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
ГАПОУ ЛО «МЦ СиТИ»
протокол
от «27» февраля 2018 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГАПОУ ЛО «МЦ СиТИ»
от «28» февраля 2018 года № 01.2.05/18



**Положение о бракеражной комиссии
Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр
социальной и трудовой интеграции»**

г. Всеволожск
2018

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции» (далее соответственно – «бракеражная комиссия» и «Учреждение») создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся в Учреждении, качества поставляемых продуктов и готовой продукции, соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в буфете Учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим законодательством РФ в области обеспечения питанием обучающихся, действующими СанПиНами, ГОСТами

1.3. Председатель бракеражной комиссии ежемесячно отчитывается о своей работе директору Учреждения в последний рабочий день месяца.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная Комиссия утверждается распоряжением Учреждения в следующем составе:

Председатель комиссии - заведующий отделением «Учебное проживание».

Члены комиссии:

воспитатель;

буфетчик;

кладовщик;

медицинский работник.

2.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний обучающихся;

- обеспечение санитарии и гигиены в помещении буфета;

- обеспечение буфета качественными продуктами питания;

- организация полноценного питания обучающихся.

2.3. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель бракеражной комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью бракеражной комиссии;

б) информирует руководство Учреждения о деятельности бракеражной комиссии;

в) организует делопроизводство, связанное с деятельностью бракеражной комиссии.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся в Учреждении.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой буфета (помещения учебной кухни), в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;
- контролирует правильность составления меню на неделю (проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах) и соответствие поставляемой продукции утвержденному меню;
- контролирует организацию работы буфета, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль качества поставляемой продукции;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

3.3. Методика органолептической оценки пищи:

3.3.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.3.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

3.3.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт может явиться причиной пищевого отравления.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние буфета;
- контролировать разнообразие и соблюдение утвержденного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов в холодильнике, приобретаемых обучающимися;
- вносить на рассмотрение руководства Учреждения и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд и кулинарных изделий, их качества оцениваются по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

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 в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

При оценке качества блюд и кулинарных изделий "неудовлетворительно" лица, виновные в поставке некачественной продукции, привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством.

5. Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно за двадцать минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракеражная комиссия проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.4. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.5. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.6. В случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. производится взвешивание контрольной порции и деление последующего объема на контрольную порцию.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.8. Для проведения бракеража в буфете должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейка.

6. Оформление результатов работы бракеражной комиссии

6.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения. Хранятся бракеражные журналы у

буфетчицы.

6.4 Записи в бракеражном журнале оформляются за подписями членов бракеражной комиссии присутствовавших при снятии бракеражной пробы.

6.5. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии достаточно не менее двух ее членов.

6.6. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению буфетчицей.

Пронумеровано, прошито и
скреплено печатью на 6

листах

Свердлов
От Медицинского ГИ

