

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Реставрационный колледж «Кировский»**

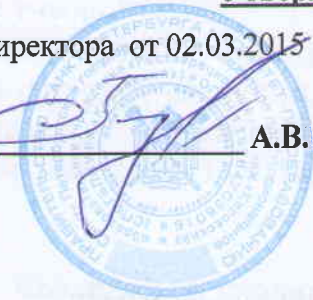
Рассмотрено и принято

на заседании Общего собрания работников
Санкт-Петербургского государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Реставрационный колледж «Кировский»
Протокол № 1 от «02» марта 2015 г.

Утверждено

приказом директора от 02.03.2015 № 31

Директор _____ А.В. Гусев



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 48

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

В

**Санкт-Петербургском государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении
«Реставрационный колледж «Кировский»**

Санкт-Петербург
2015 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский» (далее - Колледж), определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.2. Бракеражная Комиссия (далее - Комиссия), осуществляет контроль за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Колледже.

1.3. Комиссия создается приказом директора в начале учебного года, в состав Комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник столовой, педагогический работник, ответственный за питание обучающихся.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами колледжа.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен.

1.6. Настоящее Положение применяется в столовой Колледжа и входит в перечень локальных нормативно-правовых актов.

1.7. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов обучающихся, педагогов и сотрудников колледжа, а также потребителей;
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные задачи

2.1. Основные цели Комиссии:

Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции в столовой Колледжа.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающих в столовую сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в столовой блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний

2.2.5. Обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой;

2.2.6. Расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

2.2.7. Обеспечение пищеблока колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

2.2.8. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав Комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом директора по колледжу в составе Председателя и 2-х членов:

Председатель Комиссии – представитель Колледжа из числа педработников.
Заведующий столовой.
Медработник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора колледжа могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками колледжа.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- организует и руководит деятельностью Комиссии;
- обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, приборами и лабораторным оборудованием;
- информирует руководство, обучающихся и работников колледжа о деятельности Комиссии;
- организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся колледжа.

4.2. Комиссия осуществляет ежедневный контроль за работой пищеблока, в том числе:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений;
- проверяет наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- оценивает качество блюд на выходе;
- контролирует температуру подачи блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. «Методика органолептической оценки пищи» (Приложение № 1);
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
- вносит на рассмотрение руководства колледжа предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4.2. При проведении проверок пищеблоков Комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания,

изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.3. Комиссия имеет право:

- в любое время проверить санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.4. Оценка организации питания:

- ежедневные проверки качества пищи осуществляет медицинский работник (член Комиссии) с записью результатов отражает в бракеражном журнале;
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний медицинский работник вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал;
- решения Комиссии обязательно исполняются работниками пищеблока.

4.5. В случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей Комиссия проводит качественную проверку, по результатам проверки оформляется акт.

4.6. За нарушение настоящего Положения работники столовой и члены Комиссии несут персональную ответственность.

5. Процедура проведения бракеража

5. Содержание работы:

5.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом 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.

5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с Методикой проведения данного анализа.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной Комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.3. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором Колледжа и вступают в силу после их утверждения.

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, её цвет.

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

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и 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 янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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 др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. При наличии крупных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, 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, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.
- 3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её 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.

4 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.