

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.1 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ

«КИПК им. А.П. Маресьева»

от 12.12.2017г. N 499

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ГБПОУ «КИПК им. А.П. МАРЕСЬЕВА»

#### 1 Общие положения

1.1 Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном профессиональном учреждении «Камышинский индустриально-педагогический колледж имени Героя Советского Союза А.П. Маресьева» (далее - Положение) разработано в соответствии со следующими документами:

1.1.1 Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

1.1.2 Федеральным законом 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

1.1.3 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2 Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в целях усиления контроля качества питания, соблюдения технологии приготовления пищи, а также соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Камышинский индустриально-педагогический колледж имени Героя Советского Союза А.П. Маресьева» (далее – Колледж).

1.3 Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной Комиссии (далее - Комиссия).

#### 2 Основные задачи, направления деятельности, права и обязанности бракеражной комиссии

2.1 Комиссия в своей деятельности руководствуется правовыми и нормативными документами, указанными в п.п. 1.1.1 – 1.1.3, а также:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.2 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

- Методическими рекомендациями № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007);

- Методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007);

- Методическими рекомендациями № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007);

- сборниками технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, а также технологическими картами.

2.2 Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

- уважения прав и защиты законных интересов сотрудников Колледжа, обучающихся, а также прочих посетителей;

- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2.3 Основными задачами Комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;

- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены в столовой Колледжа;

- обеспечение столовой Колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификаты качества;

- контроль на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- контроль правильности составления меню;

- контроль организации работы в столовой;

- контроль реализации сроков продуктов питания и качества приготовления пищи;

- контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся;

- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками столовой;

- контроль органолептических свойств готовой продукции, и соответствие нормы выхода блюд;

- расширение ассортиментного перечня блюд для полноценного питания.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.3 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

Возложение на Комиссию иных поручений, несоответствующих задачам, не допускается.

#### 2.4 Основные направления деятельности Комиссии

2.4.1 Комиссия оказывает содействие администрации Колледжа в организации питания обучающихся.

##### 2.4.2 Комиссия осуществляет контроль:

- целевого использования продуктов питания и готовой продукции;
- соответствия рационов питания утвержденному меню;
- качества готовой продукции;
- санитарного состояния столовой;
- выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организации приема пищи обучающимися;
- соблюдения графика работы столовой.

2.4.3 Комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей в столовую, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.4.4 Комиссия вносит администрации Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.4.5 Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание Комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации Колледжа.

##### 2.5 Комиссия имеет право:

- проводить органолептическую оценку качества готовых блюд;
- осуществлять контроль качества поступающих продуктов, сырья;
- следить за закладкой продуктов и приготовлением готовой пищи;
- определять фактическую массу штучных изделий;
- контролировать температуру подачи блюд;
- контролировать фактическую массу блюд на выходе;
- оценивать качество блюд на выходе;
- проверять условия хранения продуктов на складе;
- осуществлять контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой.

##### 2.6 Комиссия обязана:

- проводить снятие пробы непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится;
- производить запись в журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья;
- осуществлять ежедневный контроль качества готовых блюд;
- в случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей проводить качественную проверку, по результатам проверки оформлять акт;
- периодически (не реже одного раза в семестр) представлять отчет о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору Колледжа.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.4 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

2.6.1 Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой, промаркированной одежде (халате, головном уборе, сменной обуви).

2.7 За нарушение настоящего Положения работники Колледжа и члены Комиссии несут персональную ответственность.

### **3 Формирование состава и порядок деятельности бракеражной комиссии**

3.1 Состав Комиссии утверждается приказом директора Колледжа в начале каждого учебного года.

В состав Комиссии входят:

- председатель комиссии – заведующий производством (шеф-повар) столовой;
- члены комиссии:
- бухгалтер, ответственный за ведения бухгалтерского учета в столовой;
- медицинский работник (фельдшер);
- старший мастер;
- юрисконсульт.

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

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

3.3 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

В зависимости от этих показателей изделиям даются оценки - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (форма которого утверждена санитарными правилами и нормами) до начала ее реализации и оформляется подписями всех членов Комиссии.

3.4 По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) несоответствующего установленным требованиям блюда или продукта.

3.5 Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов, с составлением акта.

Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.6 Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций, Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.7 Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Все сотрудники колледжа обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.5 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

3.8 По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов сотрудники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

3.9 На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

3.10 Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Члены Комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.11 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.12 При проведении бракеража Комиссия руководствуется требованиями, предъявляемыми к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

3.13 Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.14 Перед началом работы члены Комиссии должны надеть специальную одежду, вымыть руки с мылом, тщательно ополоснуть их и насухо вытереть индивидуальным или бумажным полотенцем.

3.15 До снятия пробы 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

3.16 Бракераж проводится в присутствии повара.

3.17 Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.18 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством (шеф-повара) столовой.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

#### **4 Правила проведения бракеража (органолептической оценки)**

4.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

4.2 Затем определяется запах пищи.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.6 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

Запах определяется при затаённом дыхании.

Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.3 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.

#### **4.3 Органолептическая оценка первых блюд**

4.3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку.

4.3.2 Комиссия отмечает внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

4.3.3 Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

4.3.4 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).

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.

4.3.5 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.3.6 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.

4.3.7 У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

4.3.8 Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.3.9 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **4.4 Органолептическая оценка вторых блюд**

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.7 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

4.4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 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.

4.4.2 Макаронные 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.

4.4.3 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.

4.5 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, её усвоение.

4.5 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.

4.5.1 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.

4.6 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.

4.7 Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (далее – бракеражный журнал).

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева»  СМК	Положение о бракеражной комиссии в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- В/ПБК/ 2-17	Стр.8 из 8	Версия:0
--	--	------------------------	------------	----------

4.7.1 В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

4.7.3 При нарушении технологии приготовления пищи, также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

4.8 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

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

4.9.2 Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

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

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