

ПРАВИТЕЛЬСТВО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА, АРХИТЕКТУРЫ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»
(ГАОУ СПО СО «УКСАП»)

Согласовано
Директор ООО «Восток»
В.Ф. Горшков
« 28 » сентября 2014 г.



Утверждаю:

Директор

О.В. Бурганова

« 28 » сентября 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии по организации питания обучающихся и
работников государственного автономного образовательного учреждения
среднего профессионального образования Свердловской области
«Уральский колледж строительства, архитектуры и
предприимательства»
(новая редакция)



Одобрено и принято на Совете колледжа

Протокол № 31 от « 28 » сентября 2014 г.

Председатель Совета колледжа

В.А. Коновалов

г. Екатеринбург, 2014 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с 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. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.08.2008 № 12085).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год и руководствуется в своей деятельности настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством поступающей продукции и качеством приготовляемых блюд по обеспечению питания обучающихся и работников колледжа не менее 2 (двух) раз в месяц.

1.4. В состав бракеражной комиссии, как правило, входят: заведующий отделением по воспитательной работе, медицинский работник, социальный педагог, два работника организации, предоставляющей услуги по обеспечению питания обучающихся и работников колледжа.

1.5. Бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд по органолептическим показателям.

1.6. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается не менее 5 (пяти) порций каждого вида блюд и определяется средний вес.

1.7. Организация, предоставляющая услуги по обеспечению питания, разрабатывает меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

Бракеражная комиссия согласовывает 1 раз в месяц ассортиментный перечень продукции и блюд, из которых формируется меню.

1.8. Меню ежедневно вывешивается в обеденном зале. В нем указываются сведения о блюдах и название кулинарных изделий. В меню не допускается повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение 2 – 3 дней.

1.9. В меню содержится обязательный ассортимент диетических блюд.

1.10. За качество пищи несут ответственность: директор и заведующий производством организации, предоставляющей услуги по обеспечению питания обучающихся и работников колледжа.

1.11. Результат работы бракеражной комиссии регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Форма № 2, СанПин 2.4.5.2409-08) с внесением информации об оценке качества блюд и кулинарных изделий по следующей форме:

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 комиссии	Примечание

2. Функции членов бракеражной комиссии.

2.1. Перед проведением бракеража члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками и (или) прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленного нормативными документами.

2.2. Бракеражная комиссия определяет фактическую массу штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюд; проверяет правильность хранения пищи на раздаточной, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру их отпуска. Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, поварская игла, черпаки, две ложки, вилка, нож, тарелка.

2.3. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть саноддежду, тщательно вымыть руки с мылом и вытереть их насухо.

2.4. Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 5 шт. и определяют среднюю массу одной штуки. Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно в количестве не менее 5 порций, и рассчитывают среднюю массу блюда. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая масса 5 порций должна соответствовать норме.

2.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за закладкой продуктов и выходу готовых блюд, санитарным состоянием пищеблока; осуществляет контроль за режимом и организацией питания.

3. Методика органолептической оценки пищи.

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).

«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, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей.

2. 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).

3. 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.

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

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, 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.

6. 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

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

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

3. 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 посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4. Макаaronные 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.

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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

Органолептическая оценка рыбных блюд.

Определяющими показателями рыбных блюд являются вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, но не крошащейся. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором она жарилась.

Органолептическая оценка салатов и овощных закусок.

Для салатов и овощных закусок большое значение имеет консистенция и свежесть, так как с ними связана их высокая витаминная ценность. При оценке важно обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, которые свидетельствуют о правильности хранения и технологической обработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, его бракуют и снимают с реализации.

СОГЛАСОВАНО:

Название образовательной организации	Должность	Ф.И.О.	Подпись	Дата
ГАОУ СПО СО «УКСАП»	Начальник юридического отдела	Жальских Е.Г.		15.11.14
ГАОУ СПО СО «УКСАП»	Заведующий учебной частью	Прилуцкая Т.А.		21.11.14
ГАОУ СПО СО «УКСАП»	Заведующий отделением по воспитательной работе	Боровик С.П.		17.11.14

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью

7 (всего листов)

Секретарь

С.А. Шарова

