Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский политехнический колледж»

Принят на педагогическом совете Протокол № 3 От 15.12. 2023 год	УТВЕРЖДАЮ _____ О.В. Федоренко Директор ОГАПОУ «Белгородский политехнический колледж» Приказ № 815 от 29.12. 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ОГАПОУ «Белгородский политехнический колледж»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский политехнический колледж» (далее - Колледж) разработано на основе следующих нормативных документов:

• Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 41);

• Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

• Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ;

• СанПин 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов";

• СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

• СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

• СП 3.1/3.2.558-96 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитных заболеваний";

• Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утверждены институтом питания РАН от 28 мая 1991 г. № 5786-91;

• Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации, Министерства образования Российской Федерации от 30.05.2002 № 176/2017 "О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации".

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в столовой колледжа.

1.3Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью продукции, который проводится готовой органолептическим методом.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

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

Основные направления деятельности комиссии:

• Оказывает содействие администрации колледжа в организации питания обучающихся.

• Осуществляет контроль:

1.За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

2.За соответствием рационов питания утвержденному меню;

3.За качеством готовой продукции;

4.За санитарным состоянием пищеблока;

5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

6.За организацией приема пищи обучающимися;

7.За соблюдением графика работы столовой и буфета.

• Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

• Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству колледжа.

• Вносит администрации колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

• Оказывает содействие администрации колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей по вопросам рационального питания.

8. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора колледжа на каждый учебный год.

9. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

10. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации колледжа.

3. Содержание и формы работы

3.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. установленного образца.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал

3.4 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.

3.5 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

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: чистый, 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 соблюдении 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 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

• При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных 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.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по УВР колледжа.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- зав. производством столовой;
- повар;
- дежурный по столовой мастер производственного обучения.