

Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Березниковский политехнический техникум»
(ГБПОУ «БПТ»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БПТ»

 А.Р.Бариева

«03» сентября 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Березники
2018 год

рег.№ _____

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ «Березниковский политехнический техникум» (далее – Положение, Комиссия) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства РФ и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2 Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников техникума и привлекаемых специалистов и утверждается приказом директора на каждый учебный год.

1.3 Решения принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержит указания, обязательные для исполнения всеми работниками техникума, либо если в таких решениях прямо указаны работники техникума, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

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

2. Основные задачи деятельности Комиссии

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 техникума.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

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

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации техникума в организации питания обучающихся.

2. Осуществляет контроль:

- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой и пункта выдачи питания (отделение ПКРС).

3. 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.

4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству техникума.

5. Вносит администрации техникума предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

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

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

8. При необходимости проводит заседание комиссии, которое оформляется протоколом и доводится до сведения администрации техникума.

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, кастрюль, емкостей и т.п., предварительно перемешав тщательно пищу в котле, кастрюлей, емкости и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

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 По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

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

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

3.8 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, кастрюле и т.п. 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 непротертых 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 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 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 сотрудник, выполняющий обязанности заместителя директора по воспитательной работе.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- заведующий производством;
- сотрудник, выполняющий функции социального педагога или исполняющего функции заведующего воспитательной работой.

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

5. Права и обязанности комиссии

5.1 Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2 Все работники техникума обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3 По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники техникума обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечить доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4 На заседании Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5 Неявка лиц, приглашенных на заседании Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6 Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7 За нарушение настоящего Положения работники техникума и члены Комиссии несет персональную ответственность.