



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Краевой индустриальный техникум имени В. П. Сухарева»

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета Техникума
протокол № 33 от 20.10.2023 г.



Т. В. Самородова

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении «Краевой индустриальный техникум имени В. П. Сухарева»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Бракеражная комиссия ГБПОУ «КИТ им. В. П. Сухарева» создается ежегодно с целью осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и готовых блюд, обеспечения качественным питанием обучающихся и сотрудников.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, регламентирующими качество продуктов питания, локальными актами техникума, регламентирующими организацию питания.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И
ПОЛНОМОЧИЯ**

- 2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом директора в начале учебного года.
- 2.2. Срок полномочий бракеражной комиссии один год.
- 2.3. В случае необходимости члены бракеражной комиссии могут изменяться в течении года приказом директора.
- 2.4. В состав комиссии входит ответственный по питанию из числа работников техникума, медицинский работник (фельдшер), представитель организатора питания, по необходимости другие работники техникума.
- 2.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:
- 2.3.1. проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания;

- 2.3.2. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличия маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- 2.3.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 2.3.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 2.3.5. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (приложение 1 к настоящему Положению);
- 2.3.6. проверяет выход готовой продукции согласно меню;
- 2.3.7. контролирует наличие суточной пробы;
- 2.3.8. проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 2.4. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 2.5. В случае выявления нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовых блюд до принятия необходимых мер по их устранению.

3. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

- 3.1. Результаты проверки качества поставляемой продукции отражаются в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 3.2. Результаты проверки доброкачественности готовой продукции и кулинарных блюд отражаются в бракеражном журнале готовых блюд и кулинарной продукции.
- 3.3. При выявлении нарушений составляется служебная записка директору техникума.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 4.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 4.2. Администрация техникума содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Затем 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.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
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.

Органолептическая проверка 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 которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненностей.
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 и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. При проверке пюреобразных 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.
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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают в запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
4. Макаaronные 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.
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 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, ее усвоение.
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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия:

«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 невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда (посторонний вкус и запах, пересоленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия).

2. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до сведения директора общеобразовательной организации, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в Учреждении.
3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
4. 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.