Санкт-Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж метрополитена и железнодорожного транспорта»

ПРИНЯТО
на заседании Общего собрания работников и обучающихся СПб ГБПОУ «Колледж метрополитена»
от «12» мая 2021 г.
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ «Колледж метрополитена»
_____ В.Г. Апаницин
«__» _____ 2021 г.
Приказ № ___ от «12» мая 2021г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0C0C624618B6D77563F21B73EAC1C1CEEDED65B4
Владелец: Апаницин Владислав Геннадьевич
Действителен: с 14.05.2021 до 14.08.2022

Локальный акт №94

П О Л О Ж Е Н И Е

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели и порядок работы бракеражной комиссии (далее - Комиссия), которая осуществляет контроль за организацией питания обучающихся и сотрудников, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж метрополитена» (далее – Учреждение).

1.2. Положение является локальным нормативным актом, принимается Педагогическим советом и утверждается директором.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения в начале учебного года.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными нормами для учреждений среднего профессионального образования, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.1. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. Председателем комиссии является директор Учреждения. В состав комиссии входят:

- ответственный за питание,
- заведующий производством,
- медицинский работник,
- дежурный мастер производственного обучения (куратор).

1.2. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов;
- проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Содержание работы

4.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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.

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

4.3. Методика органолептической оценки пищи:

4.3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.3.2. 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.

4.3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.3.4. 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.

4.3.5. 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 и загрязненности.

4.3.6. 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).

4.3.7. 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.

4.3.8. 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.

4.3.9. 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.

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

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

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

4.3.13. 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.

4.3.14. Макаронные 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.

4.3.15. 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, закладной и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.16. 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 приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.3.17. 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.

4.3.18. Критерии оценки качества блюд:

- «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.