

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОСФЕРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
И ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ» (КГБ ПОУ ХТТБПТ)

СОГЛАСОВАНО
Протокол Совета обучающихся
техникума № 1

От «4» сентября 2018 г.



И. Н. Богданова/

г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В КРАЕВОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОСФЕРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
И ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Хабаровск, 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Хабаровский техникум техносферной безопасности и промышленных технологий»

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года №45 об утверждении санитарного - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409- 08.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом техникума в целях осуществления контроля организации питания студентов, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях трудового коллектива.

1.5. Администрация техникума обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора техникума на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 6 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, социальный педагог.

2.4. при назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна:

- 3.1.1. Способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся техникума;
- 3.1.2. Осуществлять контроль за работой столовой;
- 3.1.3. Проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.1.4. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.1.5. Проверять выход продукции;
- 3.1.6. Контролировать наличие суточной пробы;
- 3.1.7. Проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.1.8. Проверять качество поступающей продукции;
- 3.1.9. Контролировать разнообразие и соблюдение четырехнедельного меню;
- 3.1.10. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания
- 3.1.11. Проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи;
- 3.1.12. Проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- 3.1.13. Проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- 3.1.14. Снимать бракераж сырой и готовой продукции;
- 3.1.15. Предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- 3.1.16. Отчитываться о своей работе на заседании комиссии, совещаниях при директоре и т.д.;
- 3.1.17. Современно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 4.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

4.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству студентов;

4.10. Осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче;

4.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (заведующего производством, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания студентов, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание.

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
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------	------------

5. Содержание и формы работы

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.2. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактически объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов, и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов, и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.3. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.4. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две

ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

5.6. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим столовой техникума.

5.7. Бракеражную пробу берут из общего рациона приготовленной пищевой продукции согласно меню перемешав тщательно. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус 1 блюда, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой техникума, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи приводятся до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно- пищевую лабораторию.

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность заведующая производством, повар столовой.

6.5. 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). Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставит блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, поражающие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаются». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания, и директора техникума.

6.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.7. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

7. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 7.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 7.2. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 7.3. Проверять выход продукции;
- 7.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 7.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 7.6. Проверять качество поступающей продукции;
- 7.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 7.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 7.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор техникума.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор техникума приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

8.3. Рекомендуются председателю комиссии и её членам начислять надбавки.