



Министерство образования Омской области
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Омский строительный колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Кучеренко И.И.

05 09 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом директора

№ 58/02 от 05.09 2018 г.

Дата ежегодной актуализации	Результаты актуализации	Фамилия разработчика

Содержание

1. Общее положение	4
2. Нормативная база.....	4
3. Функции, права и обязанности бракеражной комиссии.....	5
4. Организация работы бракеражной комиссии.....	6
5. Бракераж пищи.....	7
6. Лист согласований.....	9

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством продуктов питания и соблюдения санитарных правил и норм при приготовлении и раздаче пищи в столовой образовательной организации создается и функционирует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, технологическими картами, техническими условиями, техническими регламентами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при руководителе образовательной организации.

1.4. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.5. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации образовательной организации. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек.

1.6. За работу в бракеражной комиссии работникам образовательной организации могут устанавливаться надбавки.

2. Нормативная база.

2.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08.

2.2. Данным Положением.

2.3. Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

2.4. Указанием Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 "О введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями).

2.5. Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.).

3. Функции, права и обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарных правил и норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания и условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям в основных пищевых веществах;
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.3. Бракеражная комиссия должна:

- 1) способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся образовательной организации;
- 2) осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на посуде;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять выход продукции;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поступающей продукции;
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи;

- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
- проводить проверки качества приготовляемой пищи;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии при руководителе образовательной организации;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих органов.

4. Организация работы бракеражной комиссии

4.1. 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).

4.2. 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 1 и 10 порций блюда), линейку.

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

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

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

4.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливаются 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.

4.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.9. Оценка качества блюд заносится в бракеражный журнал установленной формы. Замечания и нарушения в организации питания, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у ответственного за питание.

5. Бракераж пищи

5.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.2. Бракераж блюд производят члены бракеражной комиссии.

5.3. 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.

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

5.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

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

5.7. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам 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» ставится блюдам, 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, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче.

5.8. В случае, если блюдо не допускается к раздаче, бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя образовательной организации.

5.9. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд,

привлекаются к материальной и другой ответственности.

Лист согласований

Разработано

Зав. отделом
Социально
психологической службы



И.Г. Шакулова

Согласовано

Зам. директора по учебной
работе



О.В. Рыбакова

Зав. отделом по управлению
качеством в учебном
процессе



Т.В. Попова
