

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Техникум «Приморский»

СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»

ПРИНЯТО

Общим собранием

СПб ГБ ПОУ

«Техникум «Приморский»

Протокол от «30» 08 2023 года № 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора СПб ГБ ПОУ

«Техникум «Приморский»

от «31» 08 2023 года № 183-09

Директор СПб ГБ ПОУ

«Техникум «Приморский»



А.В. Горохов

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных представителей)

СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»

30.08.2023 Протокол № 1

Совета обучающихся

СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»

01.09.2023 Протокол № 1

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 73

**Положение
о бракеражной комиссии
в Санкт-Петербургском государственном профессиональном
образовательном учреждении «Техникум «Приморский»**

Санкт-Петербург
2023

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Техникум «Приморский» (далее по тексту соответственно - Положение, Комиссия и Техникум) разработано с целью усиления контроля качества питания в столовой Техникума.

1.2. Положение о Комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

- приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

- Уставом Техникума

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

- уважения прав и защиты законных интересов работников Техникума, обучающихся, а также других потребителей;

- соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства, санитарно-эпидемиологических норм и правил.

1.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Техникума.

1.5. Комиссия создается приказом директора Техникума в начале учебного года.

1.6. Комиссия осуществляет контроль организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Техникуме.

1.7. Комиссия состоит из членов комиссии. В её состав входят:

- заведующий производством столовой;

- медицинский работник (по согласованию);

- ответственный за организацию питания в Техникуме;

- дежурный мастер производственного обучения.

- представители Совета обучающихся и родительского совета (при

необходимости)

1.7.1. Для внесения в состав Комиссии заведующего производством столовой, и медицинского работника директор Техникума направляет письмо организациям, в которых работают данные работники, с просьбой о включении их в состав Комиссии Техникума.

1.8. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Колледжа, представители студенческого совета, родительского совета.

2. Основные задачи Комиссии

2.1. Основными задачами являются:

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

3. Основные направления деятельности Комиссии

3.1. Комиссия Техникума:

3.1.1. Осуществляет контроль:

- целевого использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствия рационов питания, двухнедельным меню
- качества готовой продукции;
- санитарного состояния пищеблока;
- выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организации и условий предоставления питания обучающимся.

3.1.2. 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.

3.2. Вносит администрации Техникума предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

3.3. Оказывает содействие администрации Техникума в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального сбалансированного питания, способствующих здоровому образу жизни;

4. Содержание и формы работы Комиссии

4.1. Комиссия имеет право осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставки и разгрузки продуктов питания; выхода продукции; соответствия процесса приготовления пищи техническим картам; разнообразия и соблюдения десятидневного меню; сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.2. Бракеражный контроль блюд Комиссией проводится органолептическим методом, т.е. определяется их цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т.д., согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

4.3. Бракераж пищи Комиссией проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.4. При проведении бракеража Комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.7. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы

4.9. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов Комиссией производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей. 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 т.д.

4.10. Комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.11. Комиссия проверяет:

- санитарное состояние пищеблока в течение рабочего времени работы столовой;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличие маркировки на посуде;
- наличие суточной пробы;
- наличие контрольных блюд;
- качество поступающей продукции;
- пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания; соблюдение правил хранения продуктов питания;
- сроки реализации поступивших продуктов;
- условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- фактический выход одной порции каждого блюда;
- качество приготовляемой пищи;
- соблюдение температуры подачи горячих блюд на линии раздачи.

5. Документация Комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.1.1. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.1.2. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится у заведующей столовой.

5.1.3. Критерии оценки качества блюд:

- 5 «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- 4 «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- 3 «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- 2 «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Результаты работы Комиссии заносятся в акт проверки, согласно приложению № 1 к настоящему Положению, который оформляется в двух экземплярах и подписывается всеми ее членами, регистрируется в журнале регистрации актов проверок Комиссии.

После регистрации акта проверки и подписания его всеми членами Комиссии один из экземпляров хранится у организатора питания в Техникуме, другой экземпляр хранится у заведующего производством столовой.

6. Обязанности Комиссии

6.1. Комиссия осуществляет свои полномочия по принципам добросовестности, компетентности и разумности.

6.2. Члены Комиссии осуществляют свои полномочия в специально выдаваемой одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

6.3. Комиссия принимает меры по недопущению пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

6.4. Комиссия своевременно выполняет рекомендации вышестоящих организаций и предписания контролирующих органов.

6.5. Комиссия вносит на рассмотрение руководства Техникума и организатору питания в Техникума предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Ответственность

7.1. За нарушение настоящего Положения работники Техникума и члены Комиссии несут персональную ответственность в соответствии с требованиями трудового законодательства и локальными актами Техникума.

7.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности, а в случае причинения вреда здоровью потребителя могут быть привлечены к административной и уголовной ответственности.

8. Контроль работы Комиссии

8.1. Контроль работы Комиссии осуществляется руководством Техникума.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии, работниками столовой и другими лицами, вопрос разрешается комиссией по трудовым спорам.

АКТ
 проверки столовой бракеражной комиссией по питанию
 в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном
 учреждении «Техникум «Приморский».

_____ 20 __ г.

№ _____

Основание: приказ от _____ 20 __ г. № _____

Составлен бракеражной комиссией:

<u>Председатель:</u>	_____	должность	_____	ФИО
<u>Члены комиссии:</u>	_____	должность	_____	ФИО
	_____	должность	_____	ФИО
	_____	должность	/	ФИО
	_____	должность	/	ФИО
	_____	должность	_____	ФИО

осуществили проверку работы столовой и пищеблока техникума, предоставляющей услуги по питанию ООО «ВКУС».

В ходе проверки было установлено следующее:

	Описание	Вес	Сумма
Меню:			
Холодная закуска			
1 блюдо			
2 блюдо			
напиток			
Десерт/выпечка/хлеб			
Соответствие меню:			
По взвешиванию установлен следующий вес:			
Наличие сертификатов на продукты:			
Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов:			
Состояние холодильных камер:			
Наличие спец.комплектов одежды у работников столовой:			
Состояние столовой и кухонной посуды:			
Правила хранения продуктов:			
Суточная проба:			
Иное:			

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Составлен в 2-х экземплярах:

Председатель:	/	/
	ДОЛЖНОСТЬ	ФИО
Члены комиссии:	/	/
	должность	ФИО
	/	/
	должность	ФИО
	/	/
	должность	ФИО
	/	/
	должность	ФИО

Методика органолептической оценки блюд

При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится 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).

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

Методика органолептической оценки пищи:

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

2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д. 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.

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.

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).

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.

8. 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.

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.

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

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

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

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.

14. Макароны 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.

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.

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

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.

18. 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.