

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
ОГАПОУ «ЧАМТ»  
Протокол №13  
«30» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГАПОУ «ЧАМТ»  
Е.В. Бобас  
Введено в действие приказом №374  
от 01 сентября 2018 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ №60**  
**о бракеражной комиссии**  
**в ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Настоящее Положение является локальным правовым актом ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум» (далее – техникум) и разработано на основании ст. 28,34 Закона 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 и др.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления готовой продукции.

1.3. Деятельность комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов сотрудников техникума, обучающихся, а также прочих посетителей.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.4. Задачи создания и деятельности комиссии:

1.4.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в техникум сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

1.4.2. Тотальный контроль, по мере готовности, качества, состава, веса, объема всехприготовленных в колледже блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, другой готовойпродукции.

1.4.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

1.4.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных сотрудников.

1.5. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и



задачам, не допускается.

## **2. СОСТАВ КОМИССИИ.**

2.1. Комиссия утверждается приказом директора техникума в составе Председателя и членов комиссии:

2.1.1. Председатель Комиссии

- Заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

2.1.2. Члены Комиссии

- Медицинский работник

- Дежурный по столовой (согласно графика дежурства) – снятие бракеража завтрака и обеда.

- Воспитатель общежития – снятие бракеража ужина.

2.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками техникума

2.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

## **3. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ.**

3.1. Комиссия вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденном зале и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим в столовую, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой продукции изобщих котлов, кастрюль, лотков, емкостей разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для проб отбирается одна единица упаковки.

3.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

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

## **4. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ.**

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



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

4.4. 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.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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



## **6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.**

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

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

6.3. 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 с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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 сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.7. 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.

## **7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.**

7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

7.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

7.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.



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

7.5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (форма которого утверждена санитарными правилами и нормами) до начала ее реализации и оформляется подписями всех членов комиссии.

7.6. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу(реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов, с составлением акта.

7.7. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

7.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

## **8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

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

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

## **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ.**

4.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

4.2. Все сотрудники техникума обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

4.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов сотрудники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

4.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

4.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

4.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой, промаркированной одежде (халате, головном уборе, сменной обуви).

4.7. За нарушение настоящего Положения работники техникума и члены Комиссии несут персональную ответственность.