Утверждаю: _____
Директор ГБПОУ «Ингушский политехнический колледж им.Ю.И.Арапиева»
Арапиев А.Ю.
«22» февраля 2021г.

ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ № 7.2

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражном комиссии

ГБПОУ «Ингушский политехнический колледж им. Ю.И. Арапиева»

г.Назрань
2021г

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБПОУ «Ингушский политехнический колледж» (далее - колледж). Бракеражная комиссия (далее - комиссия) создается приказом директора колледжа на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия колледжа в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами колледжа.

1.3. Основные задачи:

1.3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

1.3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

1.3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

1.3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа.

1.3.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.3.6. Обеспечение пищеблока колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

1.4. Основные направления деятельности комиссии

1.4.1. Осуществляет контроль:

– за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

– за соответствием рационов питания утвержденному меню;

– за качеством готовой продукции;

– за санитарным состоянием пищеблока;

– за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

– за организацией приема пищи обучающимися;

– за соблюдением графика работы столовой.

1.4.2. 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.

1.4.3. Вносит администрации колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора колледжа.

2.2. В состав комиссии входят: заместитель директора по учебной работе, медицинская сестра, социальный работник, диетсестра, старший мастер.

2.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

2.4. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации колледжа.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.3. Результат работы бракеражной комиссии регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Форма №2, СанПин 2.4.5.2409-08) с внесением информации об оценке качества блюд и кулинарных изделий по следующей форме:

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

3.4. 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.

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

4. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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.

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

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

4.7. 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.

4.8. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. администрация колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Рассмотрено на заседании Педагогического совета ГБПОУ «ИПК им. Ю.И. Арапиева»

От «16» 09 2020 г. Протокол № 23

Согласованно:

Юрист _____ Кодзоева Т.М.