

Принято
на заседании совета колледжа
протокол № 4 «14» 01 2022 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ Октябрьский
многопрофильный профессиональный
колледж _____ Г.В. Еленкин
приказ № _____
«14» 01 2022 г.

Положение

о бракеражной комиссии ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

И. Основные положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж (далее - Колледж) в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнения санитарно гигиенических требований.

1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.4. Бракераж пищи проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

1.5. Основные задачи:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний,
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены в столовой Колледжа.
- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Колледжа, Студсоветом, классными руководителями, старшим мастером и представителями родительской общественности.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается из числа работников Колледжа. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить: заместитель директора по УВР, старший мастер, зав.лабораторией, лаборант, мастера производственного обучения, преподаватели.

III. Содержание и формы работы

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

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

3.3. 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

в последнюю очередь.

3.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей производством столовой.

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

3.3. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический 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.

3.7 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)

I. Критерии оценки качества блюд

4.1. «Отлично» - приготовлено в соответствии с технологией приготовления.

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

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

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

II. Деятельность комиссии

5.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи; .
- проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку пищи.