

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное казенное образовательное учреждение среднего
профессионального образования
«Кабардино - Балкарский гуманитарно - технический колледж»**

ПРИКАЗ

18 сентября 2014г.

г.Нальчик

№ 80 од

**Об утверждении Положения и создании бракеражной комиссии
на 2014/2015 учебный год**

На основании п. 14.6 санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, с целью соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ГКОУ СПО «Кабардино-Балкарский гуманитарно-технический колледж»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии колледжа.
2. Создать бракеражную комиссию на 2014 - 2015 учебный год в составе:
Тухужева Э.А. – заместитель директора по воспитательной работе;
Шоров Б.К. – заведующий производством;
Шибзухов А.Ш. – заведующий отделением;
Камбиев Р.С. – преподаватель;
Молова Р.Х. – фельдшер.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на Тухужева Э.А., с ежемесячным докладом о работе комиссии.

И.о. директора
«Кабардино-Балкарского
гуманитарно-технического колледжа»



Б.З.Абазов

Заместитель директора по ВР

Э.А. Тухужева

Рассмотрено и принято на заседании
Совета ГКОУ СПО
«Кабардино – Балкарский гуманитарно
– технический колледж»
Протокол № 2 от 11.06.2014 года

Приложение 1
к приказу по ГКОУ СПО
«Кабардино – Балкарский гуманитарно
– технический колледж»
от 18.09.2014 года № 80 од

Положение о бракеражной комиссии колледжа

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами приготовления блюд, ГОСТами, локальными нормативными актами колледжа.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: руководитель структурного подразделения колледжа, специалист по питанию, работник пищеблока и медицинский работник.

3. Основные задачи комиссии

3.1. Основными задачами комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

4.3. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

4.4. 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.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана запретить выдачу блюд, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на лабораторное исследование в учреждение санитарно-эпидемиологической службы.

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

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. 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.

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

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

7.7. 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.

8. Критерии оценки качества блюд.

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

8.2. В зависимости от этих показателей даются оценки - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8.3. Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

8.4. Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета).

8.5. Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

8.6. Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по ВР	_____	Э.А. Тухужева
Заведующий производством	_____	Б.К. Шоров
Заведующий отделением	_____	А.Ш. Шибзухов
Преподаватель	_____	Р.С. Камбиев
Фельдшер	_____	Р.Х. Молова