

«Принято»	«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
на заседании Педагогического совета 30.03.2022	Председатель первичной профсоюзной организации Маслова А.А.	директор ГАПОУ НСО «НПК № 1 им. А. С. Макаренко» Королькова С.В. приказ от 30.03.2022 № 54

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
**ГАПОУ НСО «Новосибирский педагогический колледж № 1
им. А.С. Макаренко»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа до 1 сентября текущего года.

1.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: директор колледжа, медицинский работник, заведующий отделением, представитель студентов.

Общее руководство деятельностью бракеражной комиссии осуществляет директор колледжа.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется Федеральными и региональными законами, постановлениями и распоряжениями администрации Новосибирской области в сфере организации питания, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики учреждения и обслуживаемого контингента (СанПиН 2.4.5.240908), приказами и распоряжениями директора колледжа, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение санитарии и гигиены в помещениях пищеблока.

2.4. Контроль за организацией полноценного питания.

3. Организация работы бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводит медицинский работник.
 - 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
 - 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
 - 3.4. Пробу берут непосредственно из емкости, в которой была приготовлена пища.
 - 3.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». 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 др.
 - 3.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае обнаружения дефектов, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - 3.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).
 - 3.8. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, вкусовые качества и внешний вид блюда соответствуют требованиям.
- Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении 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. Ответственность

- 4.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на нее обязанностей.
- 4.2. Администрация колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Определение запаха 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. 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.

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

3.5. 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 проверить качество исходного сырья, 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.

3.6. 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.

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

4. Органолептическая оценка третьих блюд

4.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

4.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать % объема посуды.

4.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.