



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(ФГБНУ «УФК» Минздрава России)

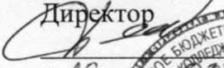
ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ

ЛНА СМК 2.72-18 ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Рассмотрено на Общем
собрании колледжа
Протокол № 2
« 16 » 03 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:

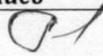
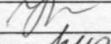
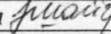
Директор


« 19 » 03 2018г. Н.И. Денисова



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ЛНА СМК 2.72-18**

"Для учета.
Контрольный экземпляр"

	Должность	Фамилия/Подпись	Дата
Разработал	Заведующий отделом по практическому обучению	И.К. Галицкая 	13.03.18
Согласовал	Заведующий юридическим отделом	Г.Ф. Надеева 	14.03.18
Согласовал	Заместитель директора по УВР	Н.Б. Шайгородская 	14.03.18
Версия: 3.0			Стр.1 из 5



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок деятельности бракеражной комиссии, с целью усиления контроля за качеством питания в ФГБ ПОУ «УФК» Министерства здравоохранения Российской Федерации (далее - колледж).

1.2. Настоящее положение разработано на основании:

- 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», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2,4.5.2409-08), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) создается приказом директора колледжа на начало учебного года.

1.4. Основные задачи:

1.4.1. Предотвращение пищевых отравлений.

1.4.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний

1.5. Основные направления деятельности комиссии:

1.5.1. Осуществляет контроль:

- за соблюдением технологии приготовления пищи.
- за обеспечением санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа.
- за расширением ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- за обеспеченностью пищеблока колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

1.5.2. 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.

1.5.3. Вносит администрации колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

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



2.2. В состав комиссии входят: заведующий отделом по практическому обучению (председатель комиссии), фельдшер колледжа, работник пищеблока. В состав бракеражной комиссии может входить представитель общественности.

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 директора 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. Фиксирование полученных результатов в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с критериями оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией,
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить,
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить,
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.6. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

3.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. Председатель бракеражной комиссии ежедневно утверждает меню.

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, что позволяет выявить недовложение.

4.8. Макароны 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.

4.10. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация колледжа при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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



Лист регистрации изменений

№ измене ния	Номера листов (страниц)			Всего листов (страниц) в документе	Вход. № сопроводи тельного документа и дата	Подпись ответственного за внесение	Дата
	Измене нных	Новых	Аннул ирова нных				