



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Тверской государственный университет»

ТвГУ

ПРИКАЗ

29 марта 2012

Тверь

№ 345-0

О создании бракеражной комиссии

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - председатель комиссии – директор столовой Никифорова Ирина Робертовна;
 - члены комиссии: директор Института непрерывного образования Смирнов Сергей Николаевич, директор Центра «Молодой университет» Института непрерывного образования Васильева Анна Викторовна, специалист по проведению профилактических осмотров обучающихся Академической гимназии имени П.П.Максимовича Института непрерывного образования Фролова Татьяна Анатольевна.
2. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии» (приложение 1).
3. Утвердить форму «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» (приложение 2).
4. Проводить ежедневный контроль за качеством привозимой пищи и сроками годности штучного товара в буфете гимназии.
5. Результаты проверки вносить в журнал бракеража готовой пищевой продукции.
6. Ответственным за организацию питания назначить директора Центра «Молодой университет» Института непрерывного образования Васильеву Анну Викторовну.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на проректора по образовательной деятельности и молодежной политике Сердитову Наталью Евгеньевну.

Ректор

Л.Н. Скаковская

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 345-0 от 29.03.2021г

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 27 октября 2020 г. № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказами и распоряжениями Министерства образования Тверской области, Уставом и локальными актами ТвГУ, сборниками рецептур. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом ректора.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за готовой продукцией, который проводится органолептическим методом.

1.4. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и качеством готовой продукции.
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- контроль за выполнением санитарно-гигиенических требований.

II. Управление и структура

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом ректора университета.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник столовой и представитель администрации Академической гимназии им. П.П. Максимовича Института непрерывного образования.

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

III. Методика организации работы

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

3.5. Органолептическая оценка первых блюд:

3.5.1. 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.

3.5.2. 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).

3.5.3. 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.

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

3.5.5. 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.

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

3.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

3.6.3. 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.

3.6.4. Макаaronные 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.

3.6.5. 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.

3.6.6. 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.

3.6.7. 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.

3.7. Критерии оценки качества блюд:

3.7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

3.8. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи 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.

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

IV. Деятельность комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

4.1.1. Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.1.2. Следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.1.3. Осуществляют контроль качества приготовления пищи.

4.1.4. Следят за правильностью составления меню.

4.1.5. Осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

4.1.6. Проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.2. Члены бракеражной комиссии имеют право:

4.2.1. В случае выявления каких-либо нарушений, приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2.2. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

4.2.3. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.

4.2.4. Проверять выход продукции.

4.2.5. Контролировать наличие суточной пробы.

4.2.6. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

4.2.7. Проверять качество поступающей продукции.

4.2.8. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

4.2.9. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

4.2.10. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Журнал ведется в электронном виде, в нем отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующая производством и повар, приготавливающие продукцию.

5.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.



ЖУРНАЛ
бракеража готовой пищевой продукции

приложение №4 к СанПин №2.3/2.4.3590-20

Дата, время изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование продукции, блюда	Результаты взвешивания порционных блюд	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О., должность)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

Out