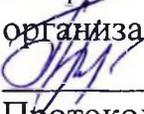


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЛАДИМИРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

с первичной профсоюзной
организацией ГАПОУ ВО «ВЭТК»

 Прудивус Н.А.
Протокол № 8 от 28.08.23

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

 Ананьева Г.И.
« 28 » 28 2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»
(ГАПОУ ВО «ВЭТК»)**

ПРИНЯТО

Советом колледжа

Протокол № 5 от 28.08.23

Председатель совета

 Ананьева Г.И.

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – положение) определяет основные задачи, содержание и формы работы бракеражной комиссии, методику органолептической оценки пищи в целях усиления контроля за качеством питания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» (далее – колледж).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299;

- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

- сборниками рецептур;

- технологическими картами.

1.3. Основные задачи:

1.3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

1.3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

1.4. Основные направления деятельности комиссии:

1.4.1. Осуществляет контроль:

- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за обеспечением санитарии и гигиены на пищеблоках колледжа;
- за расширением ассортиментного перечня блюд, организацией полноценного питания;
- за обеспеченностью пищеблоков колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификаты соответствия;
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

1.4.2. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблоки, условия ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.

1.4.3. Вносит администрации колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, преподаватели и мастера производственного обучения по специальности «Поварское и кондитерское дело» и профессии «Повар, кондитер».

2.3. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

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

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

3.4. Бракеражную пробу берут из каждого блюда, приготовленного в соответствии меню.

3.5. 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.

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

3.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.8. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд.

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

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Общие положения.

4.1.1. Органолептический анализ проводится непосредственно в пищеблоках колледжа.

4.1.2. Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, должны не иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

4.1.3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

4.1.4. Каждый член бракеражной комиссии должен быть обеспечен негазированной питьевой водой (рН - нейтральная, без вкуса и запаха,

предпочтительно с известной жесткостью), восстанавливающей вкусовую и обонятельную чувствительность.

4.1.5. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества приготовленных блюд и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик готовых блюд.

4.2. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов.

4.2.1. Качество приготовленных блюд по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед реализацией.

4.2.2. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

4.2.3. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда, обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками, далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

4.2.4. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

4.2.5. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой.

4.3. Процедура оценки.

4.3.1. Рейтинговая оценка качества продукции пищеблока колледжа может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (внешний вид, запах или вкус).

4.3.2. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и

однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе).

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

4.3.3. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов.

4.3.4. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

4.4. Органолептическая оценка блюд.

4.4.1. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т. д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус.

Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают разливательной ложкой и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

4.4.2. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

4.4.3. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.4.4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей.

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

4.4.5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

4.4.6. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

4.4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

4.4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.4.9. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

5. Контроль за работой бракеражной комиссии.

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор колледжа.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, директор колледжа приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.