



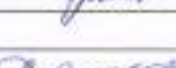


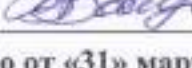
	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
Версия 1 (2016)	стр.1 из 11


УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГБПОУ «ВЭТК»

 С.А. Абрамов
 «31» марта 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
 о бракеражной комиссии
 государственного бюджетного профессионального образовательного
 учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
СМК – 6.4-02

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Разработано:			
Зам. директора по административно-хозяйственной работе	Сидоренко И.В.		25.03.2016
Начальник отдела кадров	Зинкевич Е.В.		28.03.2016
Начальник юридического отдела	Гирчева Н.И.		28.03.2016
Зав. отделением	Мусина Н.А.		28.03.2016
Зав. столовой	Алферова Г.В.		25.03.2016
Бухгалтер	Лапшина Н.В.		25.03.2016
Согласовано:			
Зам. директора по учебной работе	Спицын В.А.		30.03.2016
Зам. директора по финансовой работе	Серебрякова И.Н.		30.03.2016
Начальник отдела качества	Пальгова Т.В.		30.03.2016
Введено в действие приказом директора колледжа № 109-о от «31» марта 2016 г.			

Волгоград, 2016

	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
Версия 1 (2016)	стр.2 из 11

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Волгоградский экономико-технический колледж» (далее по тексту соответственно – Положение, Колледж) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Колледже.

2. Образование и состав бракеражной комиссии


2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора Колледжа.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором Колледжа, но не может быть менее 3-х человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора по административно-хозяйственной работе, специалист по охране труда, юрисконсульт.

3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами,

	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
	Версия 1 (2016) стр.3 из 11

настоящим Положением и другими внутренними документами Колледжа.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.


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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи

	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
	Версия 1 (2016)
стр.4 из 11	

бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).


5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя – повара и заведующего столовой.

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
	Версия 1 (2016) стр.5 из 11

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 1). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующей столовой.

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

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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


5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 10 десяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы в граммах порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение $\pm 3\%$ от нормы выхода).

5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3-х ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной

	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
	Версия 1 (2016) стр.6 из 11

стороне.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).


6.3. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия

	комитет образования и науки Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский экономико-технический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский экономико-технический колледж»
	СМК – 6.4-02
	Версия 1 (2016)
стр.7 из 11	

ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

