

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий»
(ГАПОУ «Чебоксарский техникум ТрансСтройТех» Минобразования Чувашии)

ПРИКАЗ

«05» февраля 2015 г.

г. Чебоксары

№ 232 -ОД

Об утверждении Положения о бракеражной
комиссии

В связи переименованием техникума и в соответствии решением Совета автономного учреждения АУ СПО «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Минобразования Чувашии от 20 декабря 2014 г. (протокол № 11) п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить прилагаемое Положение о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (далее - Положение).

2. Исполняющему обязанности секретаря Актемовой М.Н. ознакомить заместителей директора, заведующую по столовой, заведующую учебной частью и заведующих отделением с настоящим Положением под роспись.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по учебно-воспитательной работе и социальным вопросам Кириллова А.Г.

Директор



Л.В. Белов

КОПИЯ
ВЕРНА

РАССМОТРЕНО
на заседании Совета АУ СПО
«Чебоксарский техникум
ТрансСтройТех»
Минобразования Чувашии
Протокол от 20 декабря 2014 г. № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГАПОУ
«Чебоксарский техникум
ТрансСтройТех»
Минобразования Чувашии
от «25» 02 2015 г. № 232-00

Положение

о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (далее - Положение) регламентирует порядок работы бракеражной комиссии ГАПОУ «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Минобразования Чувашии (далее - Комиссия).

1.2. Комиссия осуществляет контроль за правильной организацией питания обучающихся и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГАПОУ «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» Минобразования Чувашии.

1.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

1.4. Основными задачами комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного

питания;

обеспечение пищеблока техникума качественными продуктами питания.

1.5. В своей деятельности Комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами техникума.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Комиссия создается приказом директора техникума.

2.2. Комиссия формируется из 3 человек.



Обязательно в ее состав входят:

- представитель администрации;
- медицинская сестра;
- шеф-повар.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники техникума, приглашенные специалисты и родители.

2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором техникума.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и готовой продукции в столовой;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи и объемов разовых порций.

3.2. Итоги работы комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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, нефтепродуктовый и т.д.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. 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 при-

готовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

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

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присутствующим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макароны 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.

4.3.5. 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 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.

4.3.6. 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.

4.3.7. 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.

4.4. Критерии 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.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи в группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

6. КОМИССИЯ ИМЕЕТ ПРАВО

6.1. Контролировать работу всего структурного подразделения по вопросам организации питания.

6.2. Требовать от администрации техникума оказания содействия в деятельности Комиссии и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

6.3. Вносить предложения директору техникума о привлечении работников столовой к дисциплинарной ответственности за недобросовестное исполнение должностных обязанностей.