Берковская Н.В.

O=Тольяттинский музыкальный колледж им. Р.К. Щедрина, CN=Берковская Н.В., E=muzk@edu.tgl.ru
2022.01.31 23:15:47+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Тольяттинский музыкальный колледж им. Р.К. Щедрина»
Н.В. Аблясова 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский музыкальный колледж имени Р.К. Щедрина»

1. Общие положения

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский музыкальный колледж имени Р.К. Щедрина» (Далее - Колледж), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Колледжа на учебный год.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, ГОСТами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом колледжа.

В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, сотрудников Колледжа. Количество членов

бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

1. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия должна:

1.1. способствовать обеспечению качественным питанием учащихся колледжа;

1.2. осуществлять контроль за работой столовой:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- следить ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

- контролировать организацию работы столовой;

- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям учащихсл в основных пищевых веществах;

следить и контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее

цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проверять санитарное состояние пищеблока;

- контролировать наличие суточной пробы;

- контролировать разнообразие и соблюдение сезонного меню

2. Бракераж пищи

2.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовленные в столовой Колледжа подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит представитель бракеражной комиссии.

2.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять блюдо или изделие с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

2.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; заполняется и храниться бракеражный журнал у шеф - повара.

2.5. За качество пищи несёт санитарную ответственность шеф-повар столовой.

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, соответствия утверждённой рецептуре и другим показателям, отвечающим санитарным нормам.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один

незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы. После проведения оценки блюд и кулинарных изделий, члены бракеражной комиссии расписываются в указанном журнале.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководства Колледжа.

Приложение №1

О проведении органолептической оценки, правилах снятия бракеража готовой продукции.

Выполняя требования СанПин 2.4.5.2409-08 и обеспечивая контроль за качеством блюд, поступающих на реализацию необходимо руководствоваться п. 14.6 указанного СанПина.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, в присутствии заведующего производством столовой по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Качество продукции общественного питания образовательного учреждения: совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению).

Качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также сырья оценивают по результатам анализа части продукции, отобранной из партии. **Партией считается любое количество кулинарной продукции одного наименования, изготовленной предприятием за смену.**

Оценка качества кулинарных изделий проводится органолептически от каждой партии приготовленных блюд.

Условия проведения органолептического анализа.

При проведении органолептического анализа качества продукции общественного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе: к помещению, приборам и материалам, и специалистам в области орга-

нолептического анализа.

На предприятии общественного питания для проведения органолептического анализа следует использовать комнату (кабинет) зав. производством, комнату персонала или в отдельных случаях- холодный цех. Помещение должно иметь постоянную температуру +18 +20С, быть изолированным от посторонних запахов, которые могут отвлекать внимание оценщиков. Помещение должно быть хорошо и равномерно освещено. Независимо от дневного света должно иметься потолочное люминесцентное освещение.

Требуемые приборы и материалы.

Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд, ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов, блокнот и карандаш для записей.

Требования к специалистам.

Органолептический анализ продукции общественного питания должны осуществлять профессионально подготовленные специалисты, имеющие определенные навыки, знающие методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, в том числе специалисты пищевых лабораторий и работники предприятий общественного питания - члены службы контроля качества, члены бракеражной комиссии.

Методика проведения органолептического анализа.

Перед проведением органолептического анализа специалисты (члены комиссии) должны ознакомиться с действующей нормативной и технологической документацией на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству. Кулинарные изделия, блюда, подлежащие оценке должны соответствовать ежедневному меню, утвержденному руководителем образовательного учреждения, а также меню ассортимента дополнительного питания обу-

чающихся в объемах выхода блюд, указанных в меню-раркладке.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующий нормативно-технической и технологической документации.

Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет), затем обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, соленость мясных, рыбных и овощных продуктов). Пробы должны представляться для оценки по постепенно возрастающей интенсивности импульса.

При характеристике внешнего вида:

Обращают внимание на его конкретные признаки, такие как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда.

При характеристике цвета:

Определяют основной тон продукта, его интенсивность и оттенки, устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду, оценку блюда проводят на поверхности светло-серого цвета во избежание явления светового контраста. Запах определяют при затаенном дыхании: производят глубокий короткий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают.

При определении запаха:

Устанавливают типичный (свойственный) запах, а также определяют наличие посторонних запахов. Для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ, например) увеличивают

поверхность блюда (изделия);

Консистенцию определяют:

прикосновением к блюду рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (повидло), разжевыванием (капуста, огурцы);

по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);

по зрительным ощущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густота сметаны при размешивании ложкой).

При определении вкуса:

следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробывают блюда (изделия), имеющие нежный слабовыраженный вкус и запах (например, крупяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым сладкие блюда оценивают последними;

пробу следует хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 секунд во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;

не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г); для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкусов.

При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или закусить слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы не переохладить поверхность языка и ротовой полости, так как при их охлаждении до О °С резко снижается чувствительность вкусовых рецепторов.

В процессе органолептического анализа различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила.

Органолептический анализ следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют.

Органолептический анализ блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое котла (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробывают ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. 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 части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам опробывают отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

При оценке качества супов-пюре содержимое котла (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, нали-

чие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и опробывают суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого опробывают суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т.д.), то проверяют также их качество.

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса дан-

ному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

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

При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов; их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. Так, у желированных блюд и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе). Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на консистенцию.

Определяют цвет, запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают цвет, запах и вкус.

При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков, форму изделия), затем обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав). И, наконец, определяют запах и вкус.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние

корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури; их пышность, пластичность. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативно-технической и технологической документации.

Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира, неравномерная форма нарезки, и т.д.

Баллом «3» оценивают блюда с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оценивается в «3» балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

Баллом «2» оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки

продукции. Лица, допустившие брак, привлекаются к материальной и административной ответственности согласно действующему законодательству.

При заполнении журнала обращаю Ваше внимание на полноту и достоверность излагаемого материала, данных. Так, в графе 1 строго указывать дату и час изготовления блюда, графа 3 - указывается наименование блюда, кулинарного изделия, вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке и указываться с учетом наименования блюда.

В журнале делается отметка о проведении бракеража от каждой приготовленной партии кулинарного изделия, блюда, в том числе и изделий ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства (свободная реализация через линию раздачи, буфет). Графа 4 - оценка степени готовности по пятибалльной шкале. Блюдо к выдаче допускается только после получения, разрешения от членов бракеражной комиссии и заполнения графы 5 - разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.

При запрещении к реализации готовой продукции указываются факты и подтверждаются оценкой качества («2» или «1» балл).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник

п.14.11 СанПин 2.4.5.2409-08:

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее ЮОгр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном

месте в холодильнике при температуре +2 +6С. Стеклянная посуда в достаточном количестве (не менее 50 банок) объемом не менее ЗООгр для отбора приготовленных блюд, кулинарных изделий находится на каждом пищеблоке ОУ , кроме того для стерилизации и хранения чистой обработан:-:: й ~ :- суды выделяются две промаркированные емкости, кастрюли «Для стерилизации посуды суточных проб»; «Для хранения чистой стерильной посуды суточных проб». Посуда и крышки для хранения суточной пробы предварительно кипятят в течении 5 мин. Банки с отобранными пробами обеспечиваются сопроводительной этикеткой для каждого порционированного блюда, салата, гарнира, первых, третьих блюд и т.д. оформленной должным образом. Каждая проба должна иметь этикетку с названием продукта или изделия, указанием даты и часа отбора пробы, подпись ответственного лица производившего отбор пробы. Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.5.2409-08;

2. ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

3. МУ № 1-40/3805 от 11.11.1991г. «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

План противопожарных мероприятий
ГБПОУ «Тольяттинский музыкальный колледж им. Р.К.Щедрина»
на 2018 - 2019 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение
1	Проводить проверку АПС с обязательной регистрацией в журнале приёма сдачи	Ежедневно	Вахтёры, сторожа
2	Проверять исправность розеток, электровыключателей и осветительных приборов, находящихся в коридорах и фойе. Проводить осмотр на отсутствие оголенных проводов и целостность электроустановок.	Ежедневно	Зам. директора по АХР Слоневский Ю.Н. Заведующая хозяйством Алексеева А.В.
3	Проводить осмотр эвакуационных выходов из здания учреждения	Ежедневно	Вахтёры и сторожа
4	Проводить с обучающимися инструктаж по правилам пожарной безопасности с регистрацией в журнале инструктажей.	Ежеквартально	Заведующие ПЦК
5	Организовать инструктажи по Правилам пожарной безопасности со всеми работниками образовательного учреждения с регистрацией в журнале инструктажей.	2 раза в год	Специалист по охране труда Классина Н.А.
6	Производить уборку территории колледжа от мусора, не допускать его сжигания на территории.	Сезонно	Зам. директора по АХР Слоневский Ю.Н. Заведующая хозяйством Алексеева А.В.

7	Организовать хранение красок, лаков, растворителей и других легковоспламеняющих жидкостей в специальных помещениях	Постоянно	Зам. директора по АХР Слоневский Ю.Н. Заведующая хозяйством Алексеева А.В.
8	Провести проверку огнетушителей. Внести записи в журнал учета первичных средств пожаротушения.	Ежеквартально	Зам. директора по АХР Слоневский Ю.Н. Заведующая хозяйством Алексеева А.В.
9	Провести техническое обслуживание и проверку работоспособности внутренних пожарных кранов путём пуска воды и перемотку шланга на новую складку с составлением акта		Зам. директора по АХР Слоневский Ю.Н. Заведующая хозяйством Алексеева А.В.
10	Проведение тренировочных эвакуаций с обучающимися и работниками учреждения по отработке плана эвакуации в случае возникновения ЧС.	Согласно графику	Зам. директора по АХР Слоневский Ю.Н. Заведующая хозяйством Алексеева А.В. Специалист по охране труда Классина Н.А.
11	Контроль соблюдения правил пожарной безопасности при проведении вечеров, праздников, других массовых мероприятий	По плану работы Колледжа	Зам. директора по ВР Волошина С.И., назначенные преподаватели, Преподаватель-организатор по ОБЖ