

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии государственного бюджетного учреждения Калужской области «Центр содействия семейному воспитанию имени Попова В.Т.»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного учреждения Калужской области «Центр содействия семейному воспитанию имени Попова В.Т.» (ГБУ КО ЦССВ имени Попова В.Т.) (далее - Учреждение) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии. в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников учреждения и работников питающей организации, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий.

1.2. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками учреждения и питающей организации.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

1.3.1. Обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

1.3.2. Уважения прав и защиты законных интересов работников и воспитанников учреждения;

1.3.3. Соблюдения санитарного законодательства Российской Федерации;

1.3.4. Выполнения противозидемиологических предписаний.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормативными документами - сборниками рецептур блюд, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд, кулинарных изделий и др.

1.5. Питание воспитанников может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий.

2. Состав комиссии

2.1. Комиссия создается и утверждается приказом Директора Учреждения и действует на постоянной основе.

2.2. Директор Учреждения принимает решение о формировании Комиссии, количественном и персональном составе Комиссии, досрочном прекращении полномочий членов

Комиссии.

2.3. Для контроля качества питания воспитанников создается и утверждается бракеражная комиссия в следующем составе:

- 2.3.1. Председатель комиссии;
- 2.3.2. Заместитель председателя комиссии;
- 2.3.3. Члены комиссии: (не менее трех человек)
- 2.3.4. Члены комиссии от питающей организации

2.4. Руководство и контроль за деятельностью Комиссии осуществляет председатель Комиссии. В отсутствие председателя Комиссии его обязанности исполняет заместитель председателя Комиссии.

2.5. Члены Комиссии осуществляют свои полномочия лично, передача полномочий другим лицам, не замещающим должность, не допускается.

2.6. В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

2.7. Комиссия может привлекать работников ГБУ КО ЦССВ имени Попова В.Т., для участия в работе Комиссии.

2.8. В своей деятельности Комиссия руководствуется:

2.8.1. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2.8.2. Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2.8.3. Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. № 880;

2.8.4. Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. № 882;

2.8.5. Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 883;

2.8.6. Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797;

2.8.7. Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28.05. 2010 г. № 299;

2.8.8. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01);

2.8.9. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

2.8.10. Постановление от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

2.8.11. Постановлением Правительства Калужской области от 30.01.2006 № 22 «Об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, обучающихся, воспитывающихся и содержащихся в учреждениях, находящихся в ведении органов исполнительной власти Калужской области».

2.8.12. Иным действующим законодательством Российской Федерации;

2.8.13. Уставом учреждения;

2.8.14. Настоящим Положением.

2.9. Члены Комиссии, виновные в нарушении законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов, несут ответственность в соответствии с законодательством

Российской Федерации.

2.10. Член Комиссии, допустивший нарушение законодательства Российской Федерации, иных нормативных правовых актов, регулирующих соответствующую сферу деятельности, может быть заменен по решению директора учреждения.

3. Цели и задачи

3.1. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания воспитанников, качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

3.2. Задачи Комиссии:

3.2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной продукции;

3.2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

3.2.3. Предотвращение пищевых отравлений;

3.2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

3.2.5. Обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

4. Обязанности членов бракеражной комиссии

4.1. Осуществление контроля за работой склада сырой продукции.

4.2. Проверка качества товара, его маркировки, упаковки, соответствия стандартам санитарных норм и правил и условиям действующего контракта;

4.3. Контроль за соблюдением температурного режима и режима влажности в помещениях склада, соблюдением температурного режима холодильного и морозильного оборудования;

4.4. Контроль за соблюдением требований к безопасности товара;

4.5. Контроль за ведением документации;

4.6. Проверка санитарного состояния склада сырой продукции и пищеблока;

4.7. Контроль за наличием маркировки на оборотной таре, посуде на складе сырой продукции и пищеблоке;

4.8. Контроль выхода готовых блюд;

4.9. Контроль за наличием суточной пробы;

4.10. Проверка соответствия процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.11. Контроль соблюдения утвержденного двухнедельного меню.

4.12. Проверка соблюдения условий хранения продуктов питания, сроков реализации;

4.13. Проведение бракеража готовой продукции с отметкой в «Журнале бракеража готовой продукции»;

4.14. Проверка соблюдения питьевого режима;

4.15. Проведение производственного контроля.

5. Правила проведения бракеража

5.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

5.2. Бракеражу подлежит весь ассортимент блюд, продуктов, кулинарных и кондитерских изделий, включенных в меню.

5.3. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, необходимое количество столовых приборов (ложек, вилок, ножей) по количеству блюд и количеству воспитанников в группе, тарелка с указанием веса на обратной стороне.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно к каждому приему (выдаче) пищи приходят за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Бракеражная комиссия проверяет качество готовой пищи по органолептическим показателям: (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция), а также степень готовности приготовленных блюд непосредственно в местах ее выдачи, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий путем контрольного взвешивания с последующей фиксацией результатов в «Журнале бракеража готовой продукции».

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно:

5.6.1. «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

5.6.2. «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда и его качества;

5.6.3. «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецептура которых нарушена, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

5.6.4. «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и уничтожается. Доработке данное блюдо не подлежит.

5.7. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда». В примечание заносятся нарушения и причины, по которым блюдо снято с реализации.

5.9. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку.

5.10. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для готовности.

5.11. Выдача готовой продукции производится только после записи в «Журнал бракеража готовой продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.12. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

5.13. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

6. Права членов бракеражной комиссии

6.1. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания и хранению сырья;

6.2. Проверять качество продуктов, сырья, полуфабрикатов, поступающих на склад сырой продукции;

6.3. Проверять пригодность складских помещений и их санитарное состояние;

6.4. Следить за соблюдением правил личной гигиены работников;

6.5. Исполнять иные права и обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и положениями о бракеражной комиссии.

7. Критерии оценки качества готовых блюд

7.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

7.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность), учитываются требования выхода (веса) блюда:

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда и его качества;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецептура которых нарушена, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и уничтожается. Доработке данное блюдо не подлежит.

Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции производится в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008

8. Органолептическая оценка первых блюд

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

8.2. 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).

8.3. 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.

8.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола или 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.

8.5. Не разрешаются блюда с привкусом подгорелой муки, с сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

9. Органолептическая оценка вторых блюд, соусов, салатов, гарниров, молочных каш

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

9.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. То же относится к мясу говядины и свинины.

9.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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.

9.4. При оценке молочных каш определяют их консистенцию, вкус на соль, сахар и %

содержание молока.

9.5. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки, иметь упругую консистенцию.

9.6. 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 или делают проработку данного блюда.

9.7. 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. Консистенция соуса должна быть однородной. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

9.8. 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 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 и сохранять форму нарезки.

9.9. Проверая котлеты, необходимо обратить внимание на их внешний вид. Если котлета размазывается по тарелке, добавлено очень много хлеба. Красный цвет котлет на изломе означает неготовность котлет или несвежесть мяса.

9.10. Оценка салатов определяется по готовности продуктов, входящих в них, правильной нарезке и оформлению. Органолептически определяется вложение компонентов.

9.11. Качество чая, кофе, какао определяется по аромату, вкусу, консистенции. Качества киселей определяется по выраженному вкусу, однородности, гладкой консистенции. Компоты оцениваются по концентрации сиропа, количестве плотной части.

9.12. Консистенция мучных дрожжевых изделий должна быть эластичной, с хорошо развитой пористой структурой, правильным соотношением теста и фарша, без слипов, разрывов и вытекания фарша, с хорошим колером.

9.13. Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции производится также по методике ГОСТ Р 53104-2008

10. Контроль за работой бракеражной комиссии

10.1. Контроль осуществляет директор с периодичностью в зависимости от санитарно-эпидемиологической обстановки, но не реже одного раза в квартал.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение утверждается приказом Директора Учреждения и вступает в силу с момента его утверждения.

11.2. Положение распространяет свое действие на Учреждение и его филиал.

11.3. Учреждение вправе вносить дополнения и уточнения в настоящее положение с учетом своих внутренних особенностей организации деятельности Учреждения, а также в связи с изменениями действующего законодательства Российской Федерации.

11.4. Настоящее Положение действует до принятия нового Положения или отмены настоящего Положения.

Государственное бюджетное учреждение Калужской области
«Центр содействия семейному воспитанию имени Попова В.Т.»

П Р И К А З

31.01 2024 г.

№ 24

**Об утверждении положения о бракеражной комиссии
ГБУ КО ЦССВ имени Попова В.Т.**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин №2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях контроля за качеством приготовления пищи, предназначенной для питания воспитанников,
П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить положение о бракеражной комиссии согласно приложению №1
2. Утвердить состав бракеражной комиссии в ГБУ КО ЦССВ имени Попова В.Т. согласно приложению №2
3. Утвердить состав бракеражной комиссии в филиале ГБУ КО ЦССВ имени Попова В.Т. согласно приложению №3
4. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Е.В. Семина