

**Положение
о бракеражной комиссии
государственного учреждения Тульской области
«Комплексный центр социального обслуживания населения № 2»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в государственном учреждении Тульской области «Комплексный центр социального обслуживания населения № 2» (далее — Положение, Учреждение) 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 учреждении.

1.3. В своей деятельности учреждение по осуществлению Положения руководствуется Конституцией Российской Федерации, законами, указами и распоряжениями Правительства Российской Федерации, Федеральными законами, законами Тульской области, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства РФ, нормативными правовыми актами Губернатора Тульской области, Правительства Тульской области, министерства труда и социальной защиты населения Тульской области, приказами Комплексного центра, Уставом Комплексного центра.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается на основании приказа директора Учреждения не реже одного раза в год.

2.2. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2.3. Непосредственное руководство деятельностью комиссии и контроль за исполнением мероприятий осуществляет Председатель комиссии.

2.4. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек, включая Председателя комиссии.

3. Основные задачи работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, нормами СанПиНа, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и иными внутренними локальными документами учреждения.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления и раздачи пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания получателей социальных услуг;
- недопущение фактов превышения допустимого отклонения веса отдельных готовых блюд от веса блюд по меню раскладке.

4. Права и полномочия бракеражной комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- проводить оценку органолептических свойств приготовленной пищи;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять готовые блюда на соответствие меню-раскладке;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководящего состава Учреждения предложения по улучшению организации питания и повышению качества предоставления услуг.

4.2. Полномочия комиссии:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи, определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству получателей социальных услуг.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. При осмотре определяют внешний вид пищи и ее цвет.

5.2. Далее определяется запах пищи.

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

5.4. 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, резко пахнущие вещества и предметы, наркотические и токсические вещества.

6. Организация деятельности бракеражной комиссии и требования к оформлению документации

6.1. Ежедневно до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

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

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя — повара.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. Результат бракеража. Текущих проверок регистрируется:

- в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 1);

- в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 2).

6.8. Журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, скреплены печатью и храниться в пищеблоке.

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

6.10. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в журналы. Информация о выявленных членами комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок. Председатель комиссии отчитывается о работе по осуществлению контроля за организацией питания на совещаниях в присутствии директора Учреждения.

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

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

6.13. 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 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

6.14. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек,

вилочек, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

7. Критерии оценки качества блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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).

7.6. 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 ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

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

7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре Учреждения.

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

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение утверждается директором Учреждения.

8.2. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения.

8.3. В настоящее Положение могут быть внесены изменения, путем издания соответствующего приказа, подписанного директором Комплексного центра.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)
-------------------------------------------	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Приложение 2

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии
-------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------