

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЖД ЛИЦЕЙ № 14»
664005, г. Иркутск, ул. Профсоюзная, 3; тел/факс: 8(3592)63-25-80;
e-mail: licey14@irk.ru

Мнение профсоюза
ПЕРВИЧНОЙ ПРОФСОЮЗНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ РОСПРОФЖЕЛ
РЖД ЛИЦЕЯ № 14

Утверждено
приказом от «24» июля 2023 г.
№ 106 - ОД
Директор РЖД Лицея № 14
_____ О.С. Штепина

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии РЖД лицея № 14

1. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия РЖД лицея № 14 (далее бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой.

1.2 Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом лицея.

1.3 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами лицея.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея по согласованию с Советом лицея. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора лицея.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из заместителя директора по УВР, заведующего столовой, медицинского работника, специалиста по охране труда, членов профсоюзного комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

а) осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

б) ежедневно следит за правильностью составления меню;

в) контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

г) осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;



- д) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, обучающихся в основных пищевых веществах;
- е) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ё) периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ж) осуществляет контроль за добросовестностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бакаражной пищи (Приложение 1);
- з) проверяет наличие суточной нормы;
- и) определяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовой порции и количеству детей;
- й) осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- к) проверяет соответствие пищи физиологическим требованиям обучающихся в основных пищевых веществах;
- л) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.3 При проведении проверок пищеблока, бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.4 Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверить санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдения правил хранения продуктов питания;
- выносить на рассмотрение руководства лица предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5 Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодия отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещании директора или на заседании профкома.

4. Полномочие комиссии

4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества, отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3 Решения комиссии обязательны к исполнению руководством лица и работниками пищеблока.



Правила бракеража пищи

1. Общее положение

- 1.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке лицея подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3 Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4 Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи, бракеражная комиссия обязана снять изделие с продажи, направить его на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.5 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.
- 1.6 За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществляющее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2 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, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать характерной для нее температуре.
- 2.4 При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1 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.
- 3.2 При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутный бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие на протертых частиц. Суп – пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи,



несвойственная свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3 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 запланированным по меню, что позволяет выявить недомолаживание.

4.4 Макаaronные 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.

4.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, и 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.

4.6 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.

4.7 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 вкусом овощей и пряностей, а жаренная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по Органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дают оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Замена блюда требуется изделиям, имеющие 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.

5.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляется подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, сочность и др.

5.4 Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора лицея.

5.5 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Идентификатор документа ec556b0b-6977-4024-8c72-f924c9a6a207

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Организация, сотрудник

Доверенность: рег. номер, период действия и статус

Сертификат: серийный номер, период действия

Дата и время подписания

Подписи отправителя:



РЖД ЛИЦЕЙ № 14
Штепина Ольга Станиславовна,
ДИРЕКТОР



Не требуется для подписания

01D2BC250058B065B246A67D26
19174D3A
с 08.08.2023 05:07 по 08.11.2024
05:07 GMT+03:00

19.09.2023 09:20 GMT+03:00
Подпись соответствует файлу
документа

