

Утверждаю

Директор

(должность руководителя)

Т.А. Заходякина

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

« 27 » января 2017г.

Согласовано

Представитель работников

(председатель профсоюзной организации,
иной представитель)

Е.В. Духина

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

« 27 » января 2017г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в столовой

ГБСУСОССЗН Ровеньский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

(с круглосуточным пребыванием)

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными правилами и нормами, сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами и данным Положением.

1.3. Положение о бракеражной комиссии в столовой утверждается директором Учреждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Изменения и дополнения к нему принимаются в составе новой редакции Положения и утверждаются руководителем Учреждения. После принятия новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

II. Основные задачи

1. Предотвращение пищевых отравлений.

22. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
23. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
24. Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.
25. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания и диетического питания.
26. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

III. Содержание и формы работы

31. Бракеражная комиссия в полном (или не в полном) составе приходит ежедневно на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
32. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
33. Результаты пробы заносятся в бракеражный журнал, при этом обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. (Методика проведения анализа приведена в приложении к данному положению).
34. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, отметка его допуске, причем отдельно на каждое блюдо в меню.
35. Блюдо допускается в том случае, если оно приготовлено в соответствии с технологией или в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
36. В случае, если изменения в технологии приготовления привели к изменениям вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.), необходимо добиться исправления поваром указанных недостатков.
37. Блюдо не допускается к раздаче в том случае, если изменения в технологии приготовления блюда повлекли за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, их невозможно исправить.
38. Бракеражная комиссия также проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

39. Бракеражная комиссия проводит плановые проверки работы столовой, результаты которых отражаются в соответствующих актах.

4. Управление и структура

41. Бракеражную комиссию может возглавлять директор учреждения.

42. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медицинская сестра (диетсестра столовой);
- заместитель директора по общим вопросам;
- дежурные медицинские сестры.

5. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
- своевременно выполнять рекомендации старшей медицинской сестры и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

6. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Содержание и формы работы.

1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть больше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).
3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учреждения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии инкулятора.
6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих наиболее выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 – 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для замечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час проведения работы	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение реализации блюда, кулинарного изделия	Под член комиссии
------------------------------------	---------------------------	--	--	--	-------------------------

Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в графу
«Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

8. Бракераж пищи.

- 8.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 8.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 8.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.
- 8.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. Критерии оценки качества блюд, приложение 1).
- 8.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация учреждения.
- 8.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

9. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

- 9.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор учреждения.

9.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор учреждения создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

**Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции.
ГОСТ Р 53104-2008.**

Наименование показателей	Дефекты
Внешний вид	Несоответствие нарезки одного компонента в блюде
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе.
	Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток
	Наличие пленки на поверхности киселей
	Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью
	Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий
	Нарушена целостность панировки
	Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках
	Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде)
	Несоответствие формы блюда
	Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов
	Наличие пленки на поверхности соусов
	Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью
	Вытекание фарша
	Не держат форму яблоки печеные
	Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов.

	Наличие костей, голов, костных пластинок в супах
	Вспенивание киселей, кисло-молочной продукции, просрочена реализация
Цвет	Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения)
	Незначительно отличающийся от характерного
	Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия)
	Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов
Запах	Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний
	Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира
Консистенция	Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах
	Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах
	Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках
	Сухая в бутербродах
	Недоваренные или переваренные компоненты
	Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах)
	Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах)
	Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях
	Крошливая: в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделий из творога и овощей
Вкус	Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы
	Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках
	Слабовыраженный
	Слегка пересоленный
	Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый