Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артемовский колледж точного приборостроения»

Рассмотрено Советом ГАПОУ СО «АКТП»
Протокол № 01
«10» 03 2017 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АКТП»
Т.Т.Уточкина
«10» 03 2017 г.

Рассмотрено Советом обучающихся
ГАПОУ СО «АКТП»
Протокол № 02
«10» 03 2017 г.

Положение 053-2017
о комиссии по контролю за организацией питания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Артемовский колледж точного приборостроения»

2017 г.

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Закона Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области».
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45;
- Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями);
- Устава ГАПОУ СО «АКТП».

1.1. Комиссия по контролю за организацией питания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Артемовский колледж точного приборостроения» (далее – бракеражная комиссия ГАПОУ СО «АКТП») создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований при организации питания в столовой ГАПОУ СО «АКТП».

1.2. Состав бракеражной комиссии ГАПОУ СО «АКТП» ежегодно утверждается приказом директора ГАПОУ СО «АКТП» в начале года в составе не менее 3 человек. В состав комиссии в обязательном порядке входит заместитель директора по социально-педагогической работе, заведующий столовой, мастер производственного обучения специальности «Повар, кондитер». Кроме того, в состав комиссии могут входить другие работники ГАПОУ СО «АКТП», представители родительской общественности, представители Совета обучающихся ГАПОУ СО «АКТП». Возглавляет комиссию заместитель директора по социально-педагогической работе.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется соответствующими санитарными нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативно - правовыми актами Правительства Российской Федерации, Свердловской области, приказами и распоряжениями Министерства общего и профессионального образования Свердловской области, локальными нормативными актами ГАПОУ СО «АКТП».

2. Задачи и функции бракеражной комиссии ГАПОУ СО «АКТП»

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии ГАПОУ СО «АКТП» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой;
- обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

В соответствии с задачами на бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:

2.2. Оказание содействия администрации ГАПОУ СО «АКТП» в организации питания обучающихся.

2.3. Осуществление контроля за:

- организацией питания обучающихся ГАПОУ СО «АКТП»;

- рациональным использованием финансовых средств на питание обучающихся;
- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- условиями и сроками хранения и использования продуктов и готовой продукции;
- организацией приема пищи обучающимися;
- закладкой продуктов и выходом готовых блюд;
- обеспечением качественными продуктами питания с соответствующими документами, подтверждающие качество товара.

2.4. Организация и проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству готовой продукции.

2.5. Внесение директору ГАПОУ СО «АКТП» предложений по улучшению работы столовой.

2.6. Оказание содействия администрации ГАПОУ СО «АКТП» в проведении просветительской работы среди обучающихся их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3. Организация деятельности бракеражной комиссии ГАПОУ СО «АКТП»

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором ГАПОУ СО «АКТП».

3.2. Бракеражная комиссия ГАПОУ СО «АКТП» ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.3. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1). В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

- Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

- Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

- Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.).

- Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.2. По результатам проверок составляются акты, которые доводятся до сведения директора ГАПОУ СО «АКТП».

3.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании бракеражной комиссии ГАПОУ СО «АКТП» с приглашением заинтересованных лиц.

Приложение 1

Журнал контроля качества готовой продукции (пищи) (бракеража)

Дата и время выхода готовой продукции	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Выход блюда (в граммах)	Органолептическая оценка (согласно прилагаемой методике)		Разрешение	Лицо, ответственное за приготовление пищи (Должность, фамилия, инициалы, подпись)	Лицо, проводившее контроль качества приготовленной пищи (Должность, фамилия, инициалы, подпись)	Лицо, разрешившее выдачу (реализацию) блюд (Должность, фамилия, инициалы, подпись)
			Оценка	Недостатки, выявленные при бракераже				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Приложение №2

Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-

пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.