

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябова Марина Валентиновна
Должность: Первый заместитель директора Ростовского филиала
Дата подписания: 27.11.2023 09:18:37
Уникальный программный ключ:
dd4b58fa15035ca2e89c9b1943a591c00e6016ee

Ростовский филиал
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРАВОСУДИЯ»

ПРИКАЗ

31 августа 2018 г.

№ 50

Ростов-на-Дону

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в столовой РФ ФГБОУВО «РГУП» **п р и к а з ы в а ю:**

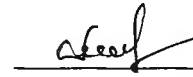
1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель: Зав. столовой – Гридунова Н.В.
Члены комиссии: Начальник АХО – Рябов В.В.
Зав. складом – Бережная О.Г
2. Утвердить положение о бракеражной комиссии (Приложение №1)
3. Разработать и утвердить план работы комиссии на 2018/19 учебный год.
(Приложение №2)
4. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по АХР Арабаджияна В.М.

Директор

А.В. Гаврицкий

Приложение №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор
РФ ФГБОУВО «РГУП»


А.В. Гаврицкий
31 августа 2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. С целью осуществления повседневного контроля качества выпускаемой продукции для проведения бракеража в столовой, создается бракеражная комиссия.

Бракераж – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

1.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится ежедневно до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом Директора РФ ФГБОУВО «РГУП».

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции на основе анализа восприятия органов чувств (зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса).

1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки качества готовых блюд

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. Запах пищи 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 при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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 блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. 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).
- 3.3. 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.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не 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, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, 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 сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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 запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макароны 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, 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 корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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 привкусом овощей и пряностей, а жареная, приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России. 2001г.

5. Критерии оценки качества блюд

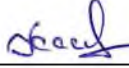
- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые необходимо исправить.
- 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 5.5. Результаты органолептической оценки отражаются в бракеражном журнале, в котором отмечают все проверенные блюда, по каждому из них ставится оценка.
- 5.6. Если при органолептической оценке блюда (изделия) оценку

«неудовлетворительно» получает хотя бы один из показателей, дальнейшая оценка не производится, поскольку изделие сразу же бракуется и снимается с реализации.

- 5.7. После дополнительного обследования бракеражной комиссией изделие может быть уничтожено. Ликвидации подлежит также блюдо, срок годности которого истек. Эта продукция признается некачественной и опасной.
- 5.8. В случае выявления несоответствия качества блюд (изделий) предъявляемым требованиям, продукция, подлежащая утилизации, списывается и составляется акт, с которым под подпись ознакамливают работника, допустившего брак в работе.
- 5.9. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

Приложение №2

УТВЕРЖДАЮ
Директор
РФ ФГБОУВО «РГУП»

 А.В. Гаврицкий
31 августа 2018г.

**ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ НА 2018/19
УЧЕБНЫЙ ГОД**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно	Председатель комиссии, члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	1 раз в неделю	Члены комиссии
Отчет на общем собрании о проделанной работе комиссии	Декабрь, июнь	Председатель комиссии