Принято на Ученом Совете
Северо-Кавказского
государственного института
искусств
Протокол № 9
от 5 июля 2016 г.

КБР

**Музыкальный кадетский корпус СКГИИ**

г. Нальчик

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии Музыкального кадетского корпуса Северо-Кавказского

государственного института искусств

1. **Общие положения**
	1. Бракеражная комиссия Музыкального кадетского корпуса Северо-Кавказского государ­ственного института искусств (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответ­ствии с Положением о Музыкальном кадетском корпусе СКГИИ (далее - МКК) в целях осу­ществления контроля организации питания кадет, качества поставляемых продуктов и соблю­дения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКК.
	2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативным актами МКК.
2. **Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**
	1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом ректора СКГИИ.
	2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: заместитель началь­ника МКК по безопасности и воспитательной работе, медицинская сестра обслуживающей по­ликлиники, представитель организации поставщика готовой продукции.
3. **Полномочия комиссии**
	1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием уча­щихся МКК.
	2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке про­дуктов питания;
* ежедневно следит за соответствием блюд утвержденному меню;
* контролирует организацию работы на месте приема пищи (столовой), чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании (контейнеры для пе­ревозки готовых блюд).
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие кулинарных карт физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
* осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органо­лептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение №3);
* определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и ко­личеству детей;
	1. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
	2. Бракеражная комиссия имеет право:
* в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
* проверять выход продукции;
* проверять качество поставляемой продукции;
* контролировать разнообразие и соблюдение 10-дневного меню;
* вносить на рассмотрение руководства МКК и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
	1. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях Руководителя.
1. **Оценка организации питания**
	1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
	2. Факты списания и возврата блюд заносятся в журнал бракеража. Факты запрещения к реализации готовой продукции заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. (Приложение № 4).
	3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством МКК.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Приложение к Положениюо бракеражной комиссии МКК СКГИИ |

**ПРАВИЛА**

**бракеража пищи в Музыкальном кадетском корпусе Северо-Кавказского**

**государственного института искусств**

1. **Общие положения**
	1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые кадетам Музыкального кадетского корпуса (далее – МКК), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
	2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
	3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит один из членов бракеражной комиссии либо вся комиссия в полном составе.
	4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их поставщику, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
	5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.
2. **Методика органолептической оценки пищи**
	1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
	2. Определяется запах пищи.  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.
	3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
	4. При снятии пробы необходимо выполнять 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**
	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, наличие посторонних примесей и загрязненности.
	2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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. 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.
	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.
	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, 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.
	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**
	1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
	2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
	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. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
	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.
	6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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 имеет горьковато-неприятный вкус.

1. **Критерии оценки качества блюд**
	1. 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 - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
	2. 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.
	3. 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 доведён до нужного цвета и др.).
	4. Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
	5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
	6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.
	7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале 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, жесткость, сочность и др.
	8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до начальника МКК, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в Музыкальном кадетском корпусе.
	9. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
	10. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Приложение №2к Положениюо бракеражной комиссии МКК СКГИИ |

**"Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия бракеража** | **Наименование блюда, кулинарного изделия** | **Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия** | **Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия** | **Подписи членов бракеражной комиссии** | **Примечание\*** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Примечание:**\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции |