

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение города Москвы
«Первый Московский Образовательный Комплекс»



Система менеджмента качества

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракераже готовой продукции в ГБПОУ «1-й МОК»

Экземпляр № 1

. Общие положения

1.1. С целью оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 проводится бракераж готовой пищи.

Положение составлено с учетом требований МС ISO 9001:2008, системы менеджмента качества ГБПОУ «1-й МОК» (далее – Комплекс), Политикой и целями в области качества.

1.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые в Комплексе подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) при температуре 2-6 гр.С.

1.4. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения, где оговаривается состав комиссии.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01, технологическими картами, данным Положением.

1.6. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» до начала выдачи готовой пищи. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

1.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.8. Лица, проводившие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика организации работы

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяется внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Определение запаха пищи при затаённом 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 неё температуре. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола.

3. Критерии оценки качества блюд

3.1. 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).

3.2. Оценка «отлично»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.3. Оценка «хорошо»дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

3.4. Оценка «удовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для приема без переработки.

3.5. Оценка «неудовлетворительно» (брак)дается изделиям, имеющим 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.

3.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или замене блюда.

3.7. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. 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.

3.8. Температура готовых блюд при раздаче должна соответствовать требованиям СанПиН и технологических карточек: первые блюда не ниже 75гр.С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 гр.С, напитки – не выше 14 гр.С, салаты при температуре плюс (4±2)гр.С.