ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**(СПбГУ)**

# ПРИКАЗ

15.02.2018 № 330/1

О создании бракеражной комиссии
по адресу пункта питания СПбГУ:
пер. Каховского, дом 9

В целях осуществление контроля организации питания школьников по адресу пункта питания СПбГУ: пер. Каховского, дом 9, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в пункте питания, а также в целях организации работы по контролю за выполнением условий Договора на оказание услуг по организации питания, руководствуясь подпунктом 5.1.13. Приказа Ректора от 08.08.2008г. №1093/1 «О распределении полномочий между должностными лицами Санкт-Петербургского государственного университета» (со всеми изменениями и дополнениями)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (уполномоченную группу сотрудников), (далее - Комиссия) в следующем составе:

1.1. Председатель Комиссии:

Крюков Михаил Яковлевич – заместитель начальника управления по работе с гимназистами Управления по работе с молодежью;

1.2. Члены Комиссии:

1.2.1. Андрианова Дарья Дмитриевна - директор Академической гимназии имени Д.К. Фаддеева СПбГУ;

1.2.2. Блохина Людмила Васильевна – заведующая производством ООО «Аракс»;

1.2.3. Демина Татьяна Васильевна – медицинский работник ООО «Аракс»;

1.2.4. Шингиреева Светлана Владимировна – начальник Управления по организации питания в СПбГУ;

1.2.5. Рыбина Наталья Вячеславовна – ведущий специалист Управления по организации питания в СПбГУ;

1.2.6. Филимонова Марина Николаевна - ведущий специалист Управления по организации питания в СПбГУ;

1.2.7. Калашникова Надежда Ивановна – ведущий специалист Отдела по внеучебной работе по программам общего и среднего профессионального образования;

1.2.8. Демянчук Елена Петровна – воспитатель старший высшей категории, Интерната Академической гимназии имени Д.К. Фаддеева СПбГУ;

1.2.9. Дежурный воспитатель, согласно графику работы воспитателей;
1.2.10. Осколкова Ольга Николаевна – член совета родителей Академической гимназии имени Д.К. Фаддеева СПбГУ.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением к настоящему Приказу.
3. Начальнику Управления СПбГУ по связям с общественностью Зайнуллину Тимуру Тагировичу опубликовать настоящий Приказ на официальном сайте Санкт-Петербургского государственного университета не позднее двух рабочих дней со дня издания настоящего Приказа.
4. За разъяснением содержания данного приказа следует обращаться посредством сервиса «Виртуальная приемная» на сайте СПбГУ к Проректору по экономическому развитию Н.М. Кудилинскому.
5. Предложения по изменению и/или дополнению настоящего приказа направлять по адресу: org@spbu.ru
6. Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.

Проректор по экономическому развитию Н.М. Кудилинский

Приложение
к Приказу
от 15.02.2018 № 830/1

# ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**1.Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии по адресу пункта питания СПбГУ: пер. Каховского, д. 9, лит. «А» (далее – Положение) определяет функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля над правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Бракеражная комиссия в пункте питания по адресу: пер. Каховского, д. 9, лит. «А» осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборником рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими локальными актами Санкт-Петербургского государственного университета.

1.4. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

**2. Основные понятия и термины**

2.1. Бракераж – это процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд).

2.2. Закладка продуктов питания – количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов продовольственного сырья.

2.3. Выход блюда – величина сохранности пищевых веществ при использованном способе холодной и тепловой обработки (окончательный вес одной порции в граммах).

2.4. Контрольное блюдо – контрольный размер (объем) порции блюда, установленного в меню.

2.5. Бракеражная проба – снятие пробы каждого блюда на определение внешнего вида, вкуса, цвета, запаха.

2.6. Органолептическая оценка – это определение качества готового блюда по ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта (цвет, консистенция, запах, вкус).

2.7. Бракеражный журнал – документ установленного образца (СанПиН 2.4.5.2409-8), в котором регистрируются результаты оценки блюда.

**3. Образование и состав бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа проректора по экономическому развитию. Количество членов комиссии определяется приказом проректора по экономическому развитию, но не менее 3 человек. (*Количество членов комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в пункте питания находились данные работники в соответствии с графиком питания*).

3.2. В состав бракеражной комиссии входят: уполномоченные должностные лица Санкт-Петербургского государственного университета, медицинские работники, заведующий производством организации, оказывающей услуги питания, члены Совета родителей и

иные лица. (*Члены комиссии должны иметь медицинские книжки, знать критерии оценки качества блюд и не иметь ограничений по медицинским показаниям*).

**4. Основные функции бракеражной комиссии**

4.1. Основными функциями бракеражной комиссии являются:

4.1.1. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи на основании цикличного сбалансированного двухнедельного меню пятиразового питания;

4.1.2. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических норм в помещении обеденного зала, зоны линии раздачи, зоны для мытья рук учащихся, зоны сдачи грязной посуды;

4.1.3. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и их хранения;

4.1.4. Осуществление контроля над сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.1.5. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в пунктах питания;

4.1.6. Выборочная проверка качества и количества продуктов при их закладке, контроль за выходом блюд;

4.1.7. Контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству школьников;

4.1.8. Контроль наличия контрольного блюда во время процесса раздачи и хранение суточной пробы.

4.1.9. Составление актов о нарушениях организации питания и соблюдения санитарно-гигиенических правил;

4.1.10.Внесение на рассмотрение уполномоченных должностных лиц СПбГУ предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

**5. Порядок работы бракеражной комиссии**

5.1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в составе не менее ¾ от общего числа членов комиссии осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке ежедневным меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций и плановую заявку на питание с количеством питающихся на завтрак, обед, полдник и ужин 1-2.

5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур), соответствие технологического процесса установленным в Российской Федерации нормам и правилам, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности и тд.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля над качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться по адресу пункта питания СПбГУ: пер. Каховского, д. 9, лит. «А».

5.8.Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

5.9. При нарушении технологии приготовления пищи, в случае неготовности, в случае выставления органолептической оценки блюд категории «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» (п. 6.3. настоящего Положения), блюда к выдаче не допускаются. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с выдачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

5.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Для проверки массы готовых порционных блюд необходимо взвесить 5-10 порций каждого вида и установить среднее значение массы блюда, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.13. Для проведения бракеража в пункте питания должны быть в наличии весы, пищевой термометр, столовая посуда, столовые приборы.

**6. Методика и критерии органолептической оценки блюд**

6.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции:

6.1.1. Осмотр образцов пищи. Осмотром определяется внешний вид пищи, ее цвет.

6.1.2. Определение запаха пищи.

6.1.3. Определение вкуса пищи. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. Определение консистенции пищи (жесткость, сочность, вязкость и т. д.).

6.2. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

6.2.1. Из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

6.2.2. В случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

6.2.3. Вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

6.3. В зависимости от показателей органолептической оценки блюд даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак). Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
6.3.1. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.
6.3.2. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям с незначительными или легко устранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки и т.д.
6.3.3. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, неправильную форму нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д.
6.3.4. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленые изделия, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче в соотвтетствии с п. 5.9., 5.10. настоящего Положения с записью в бракеражном журнале "К раздаче не допускается".
6.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал, установленной в соответствии с законодательством РФ форме, и оформляется актом за подписью всех членов бракеражной комиссии.
6.5. Акты проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

**7. Документация бракеражной комиссии**

7.1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.4.5.2409;
7.2.Журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.4.5.2409
7.3. Журнал контрольного взвешивания.
7.4. ГОСТ Р 53104 2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.