



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

**ДИРЕКТОР ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПЛЕСЕЦКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**ПРИКАЗ**

от 29 декабря 2021 г. № 87 А

пос. Плесецк

**О работе бракеражной комиссии на 2022 год**

В целях осуществления контроля организации питания получателей социальных услуг, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи на пищеблоках стационарных отделений № 1, № 2 для граждан пожилого возраста и инвалидов **приказываю:**

1. Состав и работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии в соответствии с приложениями 1 и 2 к настоящему приказу.

2. Утвердить план работы комиссии на 2022 год в соответствии с приложением 3 к настоящему приказу.

3. Членам комиссии:

3.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

3.2. ежеквартально предоставлять исполняющему обязанности директора отчёт о результатах проведённой работы.

4. Председателю комиссии подготовить отчет о работе за 2021 год и предоставить исполняющему обязанности директора для ознакомления в срок до 01 февраля 2022 года.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Исполняющий обязанности директора**

**О.Н.Ванюкова**

## **СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**в стационарном отделении № 1 и № 2  
для граждан пожилого возраста и инвалидов  
ГБУ СОН АО «Плесецкий КЦСО»**

1. Председатель комиссии: заведующие отделениями.
2. Члены комиссии:
  - старшие медицинские сестры стационарных отделений,
  - медицинские сестры стационарных отделений.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

государственного бюджетного учреждения социального обслуживания  
населения Архангельской области «Плесецкий комплексный центр  
социального обслуживания»

### **I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в стационарном отделении № 1 для граждан пожилого возраста и инвалидов и стационарном отделении № 2 для граждан пожилого возраста и инвалидов ГБУ СОН АО «Плесецкий КЦСО». Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (2.3/2.4.3590-20), и «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения» (МР 2.3.6.0233-21), сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд получателям социальных услуг, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке в специальном шкафу или у медицинской сестры.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повара, приготовляющие продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

1.4.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоках, чистоту посуды, оборудованияй и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям граждан пожилого возраста и инвалидов в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 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 методикой органолептической оценки готовой продукции;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству получателей социальных услуг в стационарных отделениях граждан пожилого возраста и инвалидов.

#### 1.4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока,
- проверять выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточной пробы,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи карточкам-раскладкам.

### **II. Методика органолептической оценки готовой продукции**

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **III. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **IV. Органолептическая оценка вторых блюд.**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрана должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, слива 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### V. Критерии оценки качества блюд

5.1. 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».

**Оценка «Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и готовым кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный эффект (недосол, не доведен до нужного цвета и др.).

**Оценка «Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. 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.

## **VI. Управление и структура.**

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

Председатель комиссии: заведующие отделениями.

Члены комиссии:

- старшие медицинские сестры стационарных отделений,
- медицинские сестры стационарных отделений.

**ПЛАН**  
**работы бракеражной комиссии на 2022 год**  
**государственного бюджетного учреждения**  
**социального обслуживания населения Архангельской области**  
**«Плесецкий комплексный центр социального обслуживания»**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд по питанию в учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов	ежемесячно	Члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов и их хранение. Температурный режим складских помещений	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего хозяйством
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки основных продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, буфетных, обеденного зала	ежемесячно	Председатель комиссии, медицинский работник
6.	Разъяснительная работа с сотрудниками по организации питания получателей социальных услуг	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
7.	Работа с родственниками по вопросам особенности рационального питания граждан пожилого возраста и инвалидов	1 раза в год	Члены комиссии
8.	Соблюдение режимных моментов организации питания	ежемесячно	Медицинский работник
9.	Контроль за организацией питьевого режима, правил личной гигиены	ежемесячно	Медицинский работник