

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса»

## СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

### СТАНДАРТ ТЕХНИКУМА



Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «НТТМПС» / Залманов Я.П. /  
20 18 г.

Номер регистрации

КОД	П.1.1	№	1.1.35
Год	20		18

*Приказ № 49-д от 20.01.2018*

### ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и сотрудников в столовой ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса"**

Нижний Тагил 2018

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок создания, организацию работы, принятия и исполнения решений комиссии по контролю за организацией и качеством питания студентов и сотрудников (далее - Комиссия) ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса" (далее - Техникум).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.3. Комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания студентов и сотрудников, качества доставляемых продуктов, приготовления блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой техникума.

## **2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

- 2.1. В состав Комиссии входят представители администрации, педагогические и медицинские работники, представители студенческого самоуправления, профсоюзного комитета.
- 2.2. Председателя комиссии выбирают из числа членов Комиссии большинством голосов на заседании Комиссии.
- 2.3. Состав Комиссии, утверждается приказом директора Техникума на каждый учебный год.
- 2.4. Члены Комиссии осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе.
- 2.5. Участие в работе комиссии может учитываться при распределении стимулирующей части фонда оплаты труда, а также при премировании работников Техникума.
- 2.6. Досрочное прекращение полномочий члена Комиссии осуществляется:
  - на основании личного заявления члена Комиссии об исключении из его состава;
  - по требованию не менее 2/3 членов Комиссии, выраженному в письменной форме.
- 2.7. В случае досрочного прекращения полномочий члена Комиссии в её состав избирается новый представитель соответствующей категории работников/обучающихся Техникума.

## **3. Полномочия комиссии**

- 3.1. Оказание содействия администрации в организации питания студентов и сотрудников техникума.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за работой столовой, в том числе:
  - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - 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 в столовой, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
  - 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 Правилами бракеража пищи (Приложение 1);
- проверяет наличие суточной пробы;
  - проверяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.3. Комиссия проводит анализ потребительского спроса среди студентов по ассортименту и качеству продукции. Вносит предложения администрации Техникума по улучшению обслуживания студентов. Содействует администрации Техникума в проведении просветительской работы среди студентов и сотрудников техникума по вопросам рационального питания.
- 3.4. При проведении проверок пищеблоков Комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.5. Комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние столовой;
  - проверять выход продукции;
  - контролировать наличие суточной пробы;
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - проверять качество поставляемой продукции;
  - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
  - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
  - вносить на рассмотрение руководства техникума предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 3.6. Комиссия проверяет наличие, правильность ведения книг жалоб и предложений и своевременное принятие мер по замечаниям и предложениям работников организации.
- 3.7. Комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

#### **4. Организация деятельности комиссии**

- 4.1. Деятельность Комиссии, осуществляется в соответствии с планом, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и доводится до членов коллектива в начале учебного года. План работы комиссии утверждается директором техникума (приложение №2).
- 4.2. В исключительных случаях Комиссия может осуществлять свою деятельность в виде оперативных проверок. Оперативная проверка осуществляется по обращениям студентов, работников техникума для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях или урегулирования конфликтных ситуаций.
- 4.3. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, инспектирование проводится в виде тематических (одно направление деятельности) или комплексных проверок (два или более направлений).
- 4.4. Медицинский работник Техникума (член комиссии) ежедневно проводит бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, контроль санитарного состояния помещений столовой и пищеблока, чистоты посуды и оборудования, хозяйственного инвентаря с обязательной фиксацией результатов контроля в «Журнале санитарного состояния помещений и оборудования столовой».
- 4.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний член комиссии, ответственный за бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- 4.6. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством техникума и работникам столовой.
- 4.7. Проверку качества приготовления блюд, их выход, ценообразование, чистоты в помещениях столовой рекомендуется проводить в составе не менее 2х членов комиссии. По результатам проверки составляется акт. Акт составляется в двух экземплярах. Подписывается представителями комиссии, работниками столовой и передается директору техникума.
- 4.8. Все разногласия, возникшие между комиссией и администрацией столовых, рассматриваются директором техникума и профсоюзным комитетом.

## 5. Делопроизводство комиссии

- 5.1. Результаты проверок и меры принятые по устранению недостатков оформляются актом и утверждаются директором техникума.

## 6. Срок действия

Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения директором техникума, носит статус локального акта и является обязательным компонентом в пакете нормативно-правовых документов, обеспечивающих условия эффективного функционирования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса».

## Приложение 1

**Правила бракеража пищи****В ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса"****1. Общие правила**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой техникума подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. 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 на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.
- 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. 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 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, 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 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).
- 3.3. 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, не 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.
- 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.
  - 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.

- Макаaronные 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.
- 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.
- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## 5. 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» (брак).
- 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.
  - 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.).
  - 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.
  - 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 вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
- 5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.
- 5.3. 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.
- 5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.
- 5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.6. 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.