

Министерство здравоохранения Омской области
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(БПОУ ОО «МК»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной
организации БПОУ ОО
«Медицинский колледж»

В.А. Русских
10.01.2018
2018г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ОО
«Медицинский колледж»

И.В. Боровский
10 01 2018г.



ПОЛОЖЕНИЕ

по проведению бракеража

в бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Омской области «Медицинский колледж»
(БПОУ ОО «Медицинский колледж»)

Омск – 2018г.

I.Общие требования.

1.1. Настоящее «Положение по проведению бракеража» разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

1.2. Основываясь на принципах единонаучалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в целях осуществления контроля по организации питания обучающихся лиц, работников, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче создается и работает бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора колледжа на учебный год, имеет право выполнять проверку в любое рабочее время.

1.4. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой, буфетом.

1.5. В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации.

1.6. Количество членов бракеражной комиссии должно быть нечетным, но не менее трех человек.

1.7. Бракеражная комиссия периодически отчитывается по осуществлению контроля за работой столовой на общественных профсоюзных комиссиях.

1.8. Комиссия по бракеражу проводит проверки не реже 1 раза в квартал.

II. Основные задачи бракеражной комиссии.

2.1. Комиссия по бракеражу:

- осуществляет контроль по соблюдению санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке продуктов питания;
- контролирует качество поступающей продукции в столовую и буфет (выполняет запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой);
- проводит оценку качества приготовленных блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрирует в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой;
- определяет вес порционных блюд. Вес должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

2.2. Медицинский работник колледжа (фельдшер), входящий в состав бракеражной комиссии, проводит ежедневно контроль продукции:

- по качественному и количественному составу рациона питания, ассортименту поступивших продуктов в столовую, буфет (выполняется запись в журнале "Ведомость контроля по питанию");

- за правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи, в соответствии с меню – раскладкой. Цель контроля по приготовлению блюд является выполнение снятие проб от каждой партии. Проверка готовой пищи осуществляется в столовой перед ее выкладкой на прилавок в следующем порядке:

- непосредственно из котла пищеварочного в соответствие с перечнем меню-раскладки;

- путем взвешивания отобранный пробы блюда. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. В случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций, затем устанавливается средний вес одной порции.

Отклонения от нормы не должно превышать 3%;

- за условием отбора и хранением суточных проб от каждой партии приготовленных блюд ;

- проводит осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносит в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой»);

- по витаминизации готовых блюд (дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа обучающихся лиц, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой).

2.3. Все перечисленные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Журналы должны храниться в столовой, буфете в доступном месте.

2.4. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется актами проверок.

III. Алгоритм действий при проведении бракеража.

3.1. Алгоритм снятия пробы (выполняется непосредственно у котла пищеварочного):

- оценка соответствия готовых блюд меню-раскладке;

- соответствие температуры горячих блюд при раздаче;

- органолептическое исследование готовых блюд и его оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно);

- оценка санитарного состояния и содержание помещений столовой, буфета в целом, а также закрепленной территории.

3.2. При снятии пробы необходимо иметь: вилку (для определения

готовности мясных и рыбных блюд), две ложки, тарелку с кипятком (для ополаскивания ложек).

3.3. При выявлении дефектов пищи устанавливается причина, даются соответствующие распоряжения по их устранению. Особое внимание уделяется выявлению порчи блюд или нарушению сроков реализации.

3.4. Контроль по соблюдению санитарных правил при выполнении снятия проб, перевозкой продуктов, уходом за оборудованием изложены в приложении №1

Разработал

Г.И. Зелинская

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

Зав. отд. «Лечебное дело»

Зав. производством столовой

Дорохова С.С.

Т.В. Мельник

И.Ф. Головчанский

Приложение №1

к «Положению
по проведению бракеража
в бюджетном образовательном учреждении Омской области
«Медицинский колледж»
(БОУ ОО «Медицинский колледж»)

1. Отбор проб:

1.1. Первые блюда (супы, борщи и т. д.):

- необходимо выполнить перемешивание жидкой фракции с наполнителями (картофель, капуста, крупы и т. д.), проба выполняется из общего котла жидкой фракции и наполнителя без добавок соусов, сметаны и т. д.,
- провести разбор отдельно жидкой фракции и плотной, сверить соответствие с рецептурой. Оценка каждой фракции проводится отдельно.

II. Овощные блюда и гарниры:

- проверяют на отсутствие потемнений, высушивание, очистку и нарезку овощей, вкус, консистенцию. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием в проточной воде.

III. Крупяные блюда и гарниры:

- распределяют тонким слоем по тарелке для определения посторонних примесей, вкуса и однородности консистенции.

IV. Макаронные изделия;

- отварные макароны, лапша, вермишель должны сохранять свою форму, быть мягкими и упругими, не склеиваться в комки, при взятии на вилку не деформироваться.

Не допускается: склеиваний в комки, деформации, иметь посторонний вкус.

V. Мясные блюда:

- должны быть доведены до полной готовности, вилка свободно входит в толщу мясного изделия, вытекающий сок - бесцветен, иметь серый цвет на разрезе продукта, Отклонения в весе при взвешивании не должно превышать 3% в ту или иную сторону.

VI. Блюда из мяса птицы:

- не должно иметь постороннего вкуса, запаха (признак порчи на внутренней стороне кусков порции и у костей). Обращать внимание на правильность первичной обработки, готовность блюда.

При наличии санитарно-эпидемиологического заключения допускается

приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

VII. Рыбные блюда:

- необходимо определить выход готовой порции. соответствие вида рыбы в меню, правильность разделки рыбы, консистенцию, вкус, запах, оформление. Блюда из рыбного и мясного фарша (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки) должны иметь нежный вкус, быть сочными, однородными, без посторонних включений (костей). Не допускаются следующие дефекты: легко разваливаются, имеют запах кислого хлеба, пережарены (не дожарены).

VIII. Салаты, винегреты:

- хранятся не более 6 часов при температуре от +2°C до +6°C, заправляют их непосредственно перед отпуском. Салаты из свежих овощей, зелени готовят непосредственно перед отпуском по мере спроса. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

IX. Выпечка:

- приготовление фарша для пирожков, блинчиков осуществляется в слое жира не более 3 см. при периодическом помешивании не менее 5-7 минут при температуре 250°C. Приготовленный фарш немедленно охлаждается.

Оставлять фарш на следующий день для начинки не допускается.

В зимнее, весенний период рекомендуется проводить обогащение третьих блюд (компот, соки, напитки) витамином С в соответствии с действующими «Рекомендациями по обогащению витамином С сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предприятиях общественного питания». Холодные напитки выставляются в охлаждаемый прилавок - витрину и реализуются в течение одного часа.

1.2.Не разрешается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, кроме тех видов, сроки которых согласованных с надзорными органами;

-мясо отварное, для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

-соусы;

- картофельное пюре, отварные макаронные изделия;

- компоты, соки, напитки собственного приготовления.

1.3.В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4±2°C не более 18 часов.

1.4.Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после

вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

1.5. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100 - 150г каждого блюда, помещаются в прокипяченную (в течение 15мин.) маркованную посуду с крышкой, хранятся в отдельном холодильнике в течение суток.

1.6. При приготовлении блюд должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2. Содержание, перевозка продуктов, технологический уход за оборудованием столовой и буфета.

2.1. Колода для разделки, мяса, изготовленная из твердых пород дерева, зачищается ножом и посыпается солью, боковая поверхность моется горячей водой. При появлении глубоких зарубин поверхность колоды спиливается.

2.2. Для предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом. Разделочные доски, ножи должны быть промаркованы в соответствии с обрабатываемой продукцией. После каждой операции доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих растворов, ошпаривают кипятком и ставят в специально отведенное место на ребро.

2.3. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются. Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации вмятин, заусениц) и обжигу для удаления нагара.

2.4. Не допускается использование посуды с поврежденной эмалью, с трещинами и отбитыми краями. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда может использоваться для приготовления и кратковременного хранения пищи.

2.5. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, затем промываются горячей водой (при температуре 40-50°C) и насухо вытираются сухой чистой тканью.

После каждого посетителя в столовой необходимо проводить уборку обеденного стола.

2.6. Мытье промаркованной столовой посуды ручным способом должно осуществляться в трех секционных ваннах, в буфетах допускается мытье всей посуды в двух - секционных ваннах. Технологический процесс мытья посуды в трех секционных ваннах

- предварительное механическое удаление остатков пищи;
- мытье посуды с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны, с температурой воды не ниже 40°C и добавлением моющих веществ в два раза меньшем, чем в первой секции;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой;

- просушивание на специальном стеллаже, решетчатой полке.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов в соответствии с их применением.

Мытье кухонной посуды производят в двух секционных ваннах:

- предварительная механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой не ниже 65°C;

- просушивание в опрокинутом виде на стеллаже или решетчатой полке. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде, затем прокаливают в духовом шкафу в течение 10 минут.

2.7. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке, моют в 3-х секционной ванне в следующем порядке:

- 1-ая секция - замачивание и мойка при 45-50°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемой к ним инструкциями по эксплуатации;
- 2-ая секция - замачивание и дезинфекция при температуре не ниже 40°C (концентрация в соответствии с прилагаемой инструкцией по эксплуатации) в течение 10 минут;
- 3-я секция - ополаскивание горячей проточной водой в сетчатых поддонах при температуре не ниже 65°C. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для использованного и чистого инвентаря.

В моечном помещении вывешивается инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря с указанием применяемых концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств.

2.8. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 метров от пола.

2.9. Щетки для мытья посуды очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (допускается кипячение), промывают проточной водой, затем сушат и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени, видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используется.

2.10. Подносы после каждого использования протирают чистыми салфетками. Подносы деформированные и с видимыми загрязнениями не используются. По окончании работы подносы промывают в горячей воде с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят их в специально выделенном месте отдельно от использованных.

2.11. Обработка оборудования столовой выполняется в соответствии с документацией к нему, санитарными нормами и правилами.

2.12. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция, при необходимости проводится дезинсекция и дератизация помещений.

2.13. Пищевые отходы должны собираться в промаркированную тару (ведра, бачки) с крышкой, которая должна после удаления отходов промываться 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваться горячей водой и хорошо просушиваться.

2.14. В конце каждого рабочего дня выполняется тщательная уборка помещений столовой с применением дезинфицирующих средств. Так, промаркированный, закрепленный индивидуально за каждым помещением столовой, уборочный инвентарь после мытья полов заливается 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60минут (либо другим применяемым дезинфицирующим раствором, согласованным с фельдшером здравпункта).

2.15. Уборочный инвентарь применяется в соответствии с маркировкой и назначением, материал (тряпки) после мытья заливают 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60мин., прополаскивают в проточной воде и сушат.

2.16. Работники, занятые уборкой помещений, мытьем посуды, принятием денег на кассе к раздаче блюд не допускаются.

2.17. Персоналом столовой должны соблюдаться правила личной гигиены: хранить личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду (халат с длинным рукавом) и обувь (тапочки), подобрать волосы под колпак (косынку, сеточку) для волос;

- перед посещением туалета работник должен снять рабочий халат, после посещения вымыть - руки с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла

- при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, нагноений, порезов, ожогов сообщить руководителю столовой, зав. производством и обратиться в медицинское учреждение;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье;

- при приготовлении блюд снять ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать санитарную одежду булавками, иголками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте;

- знать местонахождение аптечки первой помощи.

2.18. Слесари, электрики и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях допускаются в цеха в чистой санитарной одежде, переносят инструмент в специально закрытых ящиках (сумках). При выполнении таких ремонтных работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.19. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым автотранспортом, кузов которого легко поддается санитарной обработке. Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку-выгрузку, должны иметь санитарную одежду и медицинскую книжку.

Разработал

Г.И. Зелинская

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

Зав. отд. «Лечебное дело»

Зав. производством столовой

Дорохова С.С.

Т.В. Мельник

И.Ф. Головчанский