

Приложение №2

К приказу №~~800~~ от 29.08.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГБПОУ "Жердевский
колледж сахарной промышленности"
Каширин Н.Ю

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Общие положения.

1.1 .Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 СанПиП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее - СанПиН), санитарными правилами СП 2.4.3648 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

На основании действующих санитарных норм и правил, законодательства Российской Федерации и Жердевского МО, Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности» (далее - Колледж).

1.1. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с настоящим Положением формируется из числа работников Колледжа и привлекаемых работников компаний - организатора питания обучающихся.

1.2. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

- уважения прав и защиты законных интересов, обучающихся;

- соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Колледжа, Управляющим советом, начальниками структурных подразделений и представителями общественности.

1.4. Комиссия создастся и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Колледже.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-11); сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

2. Основные цели и задачи Комиссии.

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания обучающихся.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих готовых блюд.

2.2.2. Контроль состава, веса, объема всех блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решения о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее несоответствии установленным требованиям.

3. Порядок создания Комиссии и ее состав.

3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Колледжа.

3.2. Комиссия состоит из не менее 3 членов. В состав Комиссии могут входить: заведующий отделением, социальный педагог, педагог-организатор, специалист по питанию; представители исполнителя договора по организации питания и питьевого режима.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных настоящим Положением, председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- организует и руководит деятельностью Комиссии;
- обеспечивает членов Комиссии одеждой, приборами и оборудованием;
- информирует руководство и работников о деятельности Комиссии;
- организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. Порядок деятельности Комиссии

4.1. 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».

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (форма которого утверждена санитарными правилами и нормами) до начала ее реализации и оформляется подписями всех членов Комиссии.

4.3. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта.

4.4. Обоснованное решение о несоответствии качества готовой продукции Комиссия принимает большинством голосов, с составлением акта.

4.5. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций, Комиссия достаточно не менее двух ее членов.

4.6. По устному или письменному запросу Комиссии отдельных ее членов персонал компании-организатора питания обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

4.7. На заседании комиссии по вопросам расследования причин «неудовлетворительной» оценки блюд и кулинарных изделий обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

4.8. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрение вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

4.9. Записи в бракеражный журнал оформляются за подписями председателя или не менее одного члена Комиссии. Заключения, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются председателем и членами Комиссии.

5. Права и обязанности Комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.

5.2. Комиссия имеет право:

5.2.1. Проводить органолептическую оценку качества готовых блюд.

5.2.2. Определять фактическую массу штучных изделий.

5.2.3. Следить за закладкой продуктов и приготовлением готовой пищи.

5.2.4. Определять фактическую массу штучных изделий.

5.2.5. Контролировать температуру подачи блюд.

5.2.6. Контролировать фактическую массу блюд на выходе.

5.2.7. Оценивать качество блюд на выходе.

5.2.8. Проверять условия хранения продуктов на складе.

5.2.9. В случае выявления каких-либо нарушений члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Комиссия обязана:

5.3.1. Проводить снятие пробы непосредственно из ёмкостей, в которых продукты питания приготовлены или доставлены.

5.3.2. Производить запись в журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиП.

5.3.3. Определять фактическую массу штучных изделий.

5.3.4. В случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей

(обучающихся) установленным порядком реагировать и разбираться по существу проблемных вопросов.

5.3.5. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками компании-организатора питания.

5.3.6. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.

5.3.7. Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов питания.

5.3.8. Члены Комиссии обязаны находиться в производственных помещениях столовой в специальной санитарной одежде (халат или куртка, брюки, головной убор, лёгкая нескользкая рабочая обувь).

6. Заключительные положения

6.1. Члены Комиссии назначаются приказом директора Колледжа.

6.2. Администрация Колледжа обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устраниению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.3. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором Колледжа, вступают в силу после их утверждения и действуют до принятия нового или внесения соответствующих изменений.

6.4. Настоящее положение доводится до сведения всех должностных лиц, имеющих отношение к рассматриваемой сфере деятельности.

6.5. Все сотрудники Колледжа обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

6.6. За нарушение настоящего Положения работники Колледжа и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Приложение 1
к Положению «О бракеражной комиссии»
от «_ » 2025г. №_____

1. Методика органолептической оценки пищи.

1.1. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, внешнего вида, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции.

1.2. Органолептические свойства пищевых продуктов должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам и не вызывать жалоб со стороны детей и их родителей.

1.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукции.

1.4. Требования, которым должны отвечать органолептические свойства пищевой продукции, устанавливаются в нормативной и технической документации на ее производство.

1.5. Органолептические свойства пищевой продукции не должны ухудшаться при ее хранении, транспортировке и в процессе реализации.

1.6. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.7. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. обонянием можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются терминами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селёдочный, чесночный, мягкий, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.8. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают копчики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе пережёвывания определяют ее жёсткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистое™, рассыпчатости и т.д.

1.9. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, солёный. Наибольшей чувствительностью к сладкому и солёному обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

1.10. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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 может быть причиной пищевого отравления или острого желудочно-кишечного заболевания.

2. Органолептическая оценка супов

2.1. Для органолептического исследования суп 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.

2.2. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2.3. При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть сырых, помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.4. 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.

2.5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц.

2.6. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, без постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть. Обращая внимание на аромат и вкус.

2.7. Не разрешается блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка горячих блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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 о несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их топкой 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других поштучных блюд, и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске обучающемуся.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

4.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

4.3. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. Приготовленные блюда и кулинарные изделия соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

4.4. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить. При этом внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.5. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено).

4.6. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. Блюда и кулинарные изделия имеют следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается с заведующим отделением. Составляется претензионный акт. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.