

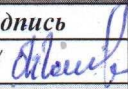
Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Крымский многопрофильный колледж»

**УТВЕРЖДЕНО:**  
приказом ГАПОУ РК «КМК»  
от «15» июня 2021 г. № 144

**ПОЛОЖЕНИЕ № 110**  
**О бракеражной комиссии**

Версия: 2.0

Симферополь, 2021 г.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	Начальник отдела организации питания	Гончаров О.Н./ 	10.06.2021
			1 из 8

## Положение о бракеражной комиссии

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела	Стр.
1.	Общие положения	3
2.	Порядок создания бракеражной комиссии	3
3.	Определения и сокращения	4
4.	Полномочия бракеражной комиссии	4
5.	Методика органолептической оценки	4
6.	Обязанности и права бракеражной комиссии	6
7.	Контроль за работой бракеражной комиссии	6
	Информационный лист	7
	Лист регистрации изменений	8

**Положение о бракеражной комиссии****1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение «О бракеражной комиссии» (далее – Положение) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Крымский многопрофильный колледж» (далее – Колледж) определяет основные задачи, методику организации работы, права бракеражной комиссии в целях осуществления контроля за качеством питания обучающихся в колледже.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами:

1.2.1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.

1.2.2. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2.3. Уставом Колледжа.

1.2.4. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.2.5. Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях:

1.2.1. Обеспечения гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

1.2.2. Создания условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) создается приказом директора Колледжа на учебный год.

2.2. В состав Комиссии входит не менее трех сотрудников Колледжа. Председатель Комиссии – начальник отдела организации питания является ее полномочным членом.

2.3. Члены Комиссии обладают равным правом голоса. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя Комиссии является решающим.

2.4. По мере необходимости в состав Комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся сотрудниками Колледжа.

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

2.6. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее – Журнал) разрешения к выдаче. В Журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

**Положение о бракеражной комиссии****3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ**

- **Бракераж** - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.
- **Бракеражная комиссия** - уполномоченная группа работников Колледжа.
- **Журнал бракеража готовой пищевой продукции** - журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.
- **СПО** – среднее профессиональное образование

**4. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

4.1. Бракеражная комиссия:

- 4.1.1. Проверяет соблюдение правил и условий хранения продуктов.
- 4.1.2. Проверяет наличие сертификатов и документов о соответствии качества продуктов.
- 4.1.3. Контролирует организацию работы в столовой.
- 4.1.4. Контролирует закладку основных продуктов, проверяет выход блюд, соответствие объёмов приготовленных блюд объёму порций и количеству обучающихся.
- 4.1.5. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовой пищи.
- 4.1.6. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками столовой и буфета.
- 4.1.7. Периодически присутствует при раздаче пищи и кормлении обучающихся.
- 4.1.8. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах и соблюдение норм питания.

**5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ**

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

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. 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.

Для органолептического исследования первого блюда тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует

**Положение о бракеражной комиссии**

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

5.5. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

5.6. 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.

5.7. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.8. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

5.9. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

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

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

5.12. 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.

5.13. Макаронные 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.

5.14. 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.

5.15. 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.

**Положение о бракеражной комиссии**

5.16. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

**6. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

6.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

6.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал.

6.4. Выдача (отпуск) готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в Журнале.

6.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

6.7. Если блюдо не доведено до готовности, то комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

6.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров, других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

6.9. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники пищеблока обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

6.10. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, и т.п.)

**7. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

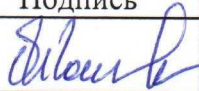
7.1. Контроль за работой Комиссии осуществляет директор Колледжа.

7.2. В случае расследования причин брака продукции, недовложения, согласно норм, сырья, создается комиссия для расследования причин с обязательным приглашением лиц, имеющих отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

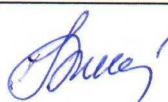
## Положение о бракеражной комиссии

## Информационный лист



## 1. РАЗРАБОТАНО

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела организации питания	Гончаров Олег Николаевич		10.06.2021

## 2. КОНСУЛЬТАНТЫ

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Терентьева Наталья Олеговна		10.06.2021

## 3. СОГЛАСОВАНО

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Заместитель директора по учебной работе	Сухановская Ольга Николаевна		11.06.2021
Юрисконсульт	Науменко Ольга Викторовна		11.06.2021

4. ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ со дня утверждения приказом Колледжа от «15» июня 2021 г.

## 5. СПИСОК РАССЫЛКИ

Контрольные экземпляры:  
Отдел документооборота

Учетные копии документов:

Должностные лица:  
Зам. директора по УВР

Структурные подразделения  
Отдел организации питания

Положение о бракеражной комиссии

Лист регистрации изменений

№ п/п	Дата внесения изменения	Основание для внесения изменений	Раздел, п.р. (абзац), п., п.п., изменения (дополнения)



Пронумеровано, прошито и скреплено печатью на \_\_\_\_\_  
листах

Директор ГАПОУ РК «КМЖ» \_\_\_\_\_ Е.Г. Мажорова

