

 БЕЛОЯРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ	Департамент образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
	Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
	«Белоярский политехнический колледж»
	Положение о бракеражной комиссии

СОГЛАСОВАНО:
Педагогическим советом
Протокол от 10.10.2024 № 7

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 14.10.2024 № 244

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-
ЮГРЫ
«БЕЛОЯРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Белоярский
2024

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<i>Разработал</i>	<i>Заместитель директора по УВР</i>	<i>Иванова Л.В.</i>	
<i>Проверил</i>	<i>Юрисконсульт</i>	<i>Сулова А.Ю.</i>	
<i>Согласовал</i>	<i>Председатель профсоюзной организации</i>	<i>Гладкова М.Е.</i>	

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	3
2	Нормативные ссылки	3
3	Понятия, используемые в положении	4
4	Образование и состав бракеражной комиссии	4
5	Задачи и порядок работы	5
6	Методика органолептической оценки пищи	6
7	Критерии оценки качества блюд	6
8	Распределение полномочий между членами бракеражной комиссии	7
9	Порядок принятия и исполнения решений комиссии	7
	Приложение	8

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Белоярский политехнический колледж» (далее – Колледж).

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается 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 учреждении.

1.4. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками колледжа.

1.5. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора Колледжа и действует до утверждения нового Положения.

2. Нормативные ссылки

Настоящее Положение разработано с учетом требований следующих нормативных документов:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологический правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 03.07.2020 № 280-п «О дополнительных к установленным законодательством Российской Федерации требованиям к организации питания, в том числе диетического, в образовательных организациях, а также перечне хронических заболеваний, при которых оно предоставляется обучающимся»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации

питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- Информация Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2019 года «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций Российской Федерации»;

- Концепция организации и контроля горячего питания в образовательных организациях (методические разработки), разработанная Министерством просвещения Российской Федерации (федеральный центр мониторинга питания обучающихся);

- Устав Колледжа и иные локальные нормативные акты.

3. Понятия, используемые в положении

В настоящем Положении используются следующие понятия:

БРАКЕРАЖ – снятие пробы выпускаемой продукции путем органолептических показателей – соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ – свойства продукта, которые человек может оценить с помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания), не проводя анализ. Члены комиссии, пробуя блюдо на вкус, рассматривая его и т.п., оценивают его свежесть, вкус, консистенцию, запах, цвет и прочие характеристики, в результате чего выносят заключение о соответствии или несоответствии органолептических показателей нормам.

ЦВЕТ – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

СОЧНОСТЬ – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может выражаться количественно; рассыпчатость и крошливость определяется сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании.

ЗАПАХ – показатель качества, определяемый с помощью обоняния.

При его определении устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов. Для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ.

ВКУС – оценка вкуса блюда должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений. К основным ощущениям относятся: горький, сладкий, кислый, соленый; если они сложные, но легко классифицируемые – кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.

При определении вкуса следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробуют блюда (изделия), имеющие нежные слабовыраженные вкус и запах. Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым. Сладкие блюда оценивают последними. Пробу следует хорошо разжевать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 секунд во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы. Не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г). Для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

КОНСИСТЕНЦИЯ – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

4. Образование и состав бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя

организации.

4.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является действующим органом Колледжа.

4.3. Количественный состав бракеражной комиссии назначается и утверждается приказом директора Колледжа, но не может быть менее пяти человек.

4.4. Члены Комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

4.5. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

5. Задачи и порядок работы

5.1. Основной целью Комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в колледже.

5.2. Комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

5.3. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.4. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

5.5. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (Исполнителя).

5.6. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.7. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.8. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.9. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в столовых Колледжа (Приложение).

5.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.11. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.13. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

6.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

7. Критерии оценки качества блюд

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

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

7.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

7.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

7.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

7.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную 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".

7.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной

формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8. Распределение полномочий между членами бракеражной комиссии

Кроме участия в бракераже готовой продукции, члены комиссии осуществляет следующие виды деятельности:

8.1. Фельдшер:

- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока,
- проверяет санитарное состояние столовых (мест организации приема пищи).

8.2 Социальные педагоги отделений:

- контролируют выход готовой продукции;
- контролируют наличие суточных проб;
- проверяют соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню.

8.3 Специалист по охране труда:

- контролирует наличие маркировки на посуде;
- проверяет качество поступающей продукции;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проверяет состояние транспорта при доставке продуктов.

8.4 Исполнитель – индивидуальный предприниматель:

- проверяет санитарное состояние пищеблока (мест организации приготовления блюд);
- осуществляет контроль за работой столовой.

9. Порядок принятия и исполнения решений комиссии

9.1 Комиссия принимает решение простым большинством голосов членов, присутствующих на проверке столовой.

9.2 Выводы Комиссии подписываются всеми членами Комиссии, присутствовавшими на бракераже.

9.3 Решения Комиссии обязательно для исполнения персоналом столовой.

9.4 Решение Комиссии может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии
БУ «Белоярский политехнический колледж»

Рекомендуемый образец
Приложение N 4
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеча ние

Лист ознакомления
с Положением о бракеражной комиссии БУ «Белоярский политехнический колледж»
от 31.08.2024 года

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Личная подпись	Дата