

Ю.С.Барынина



о бракеражной комиссии в ГАПОУ СО «ТМК»

Протокол № 7 от « 02 » 04 2026

Тольятти
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж имени кавалеров ордена Мужества братьев Александра и Алексея Микряковых» (далее – Учреждение, ГАПОУ СО «ТМК») и определяет цель, задачи, права, обязанности бракеражной комиссии (далее – Бракеражная комиссия), устанавливает порядок её формирования, состав, а также регламентирует деятельность Комиссии, в том числе общие правила проведения бракеража готовой продукции (далее – Положение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Законом РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- Уставом ГАПОУ СО «ТМК»;
- Положением об организации питания в ГАПОУ СО «ТМК» и иными локальными нормативными актами.

1.3. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется из работников образовательной организации и привлекаемых специалистов, и экспертов.

1.4. Деятельность Бракеражной комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников и обучающихся Учреждения;
- строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания;

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется: санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими

требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами, а также настоящим Положением.

2. Определения.

2.1. Определения:

Бракераж - снятие пробы выпускаемой продукции путём 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 товар 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.

При характеристике цвета:

- определяют основной цвет продукта, его интенсивность и оттенки;
- устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду.

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.

Сочность - ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может выражаться количественно; рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании.

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

Запах - показатель качества, определяемый с помощью органов 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.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный,

илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

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

При определении вкуса:

- пробу следует хорошо разжевывать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с 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).

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3. Цель, задачи, права и обязанности Бракеражной комиссии

3.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля за организацией питания обучающихся Учреждения, качества готовой пищи, соблюдения технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в помещении столовой Учреждения.

3.2. Для достижения поставленной цели Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

3.2.1. осуществлять выборочную проверку качества всех поступающих в столовую Учреждения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;

3.2.2. осуществлять сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в столовой блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;

3.2.3. проверять обеспечение санитарии и гигиены в складских и других помещениях для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.4. контролировать санитарное состояние столовой Учреждения;

3.2.5. контролировать соблюдение правил гигиены работниками столовой Учреждения;

3.2.6. осуществлять контроль за правильностью составления меню, расширением ассортиментного перечня блюд, организацией полноценного питания обучающихся Учреждения;

3.2.7. контролировать обеспечение пищеблока Учреждения качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества, сроки их хранения, целевое использование;

3.2.8. контролировать соблюдение технологии приготовления пищи;

3.2.9. проверять соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся Учреждения в основных пищевых веществах;

3.2.10. периодически присутствовать при закладке основных продуктов питания в котел (кастрюлю) и проверять выход готовых блюд, их соответствие утвержденному меню и целевое использование;

3.2.11. проводить проверки норм раздачи готовой продукции;

3.2.12. контролировать правильность отбора и условия хранения суточных проб;

3.2.13. проводить оценку проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);

3.2.14. составлять соответствующие акты в случае выявления замечаний и нарушений в организации питания обучающихся и сотрудников Учреждения;

3.2.15. вносить предложения администрации Учреждения по улучшению организации питания и обслуживания обучающихся и сотрудников Учреждения;

3.2.16. оказывать содействие администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

3.2.17. выявлять ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

3.3. В случае выявления замечаний и нарушений в организации питания Бракеражная комиссия составляет акт. Выявленные замечания и нарушения подлежат обязательному устранению ответственными лицами.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

3.4.1. доступа во все помещения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;

3.4.2. требовать предъявления сертификатов качества на сырье, продукты, полуфабрикаты;

3.4.3. требовать от работников столовой документы, пояснения, письменные объяснения, предъявления продуктов, технологических емкостей, посуды;

3.4.4. требовать принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний;

3.4.5. запрашивать от администрации Учреждения необходимые для работы документы.

3.5. Бракеражная комиссия обязана:

3.5.1. выполнять отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Бракеражной комиссии предполагаются.

3.5.2. вести бракеражный журнал, записи в котором оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Бракеражной комиссии;

3.5.3. осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);

3.5.4. не реже одного раза в полугодие отчитываться перед директором Учреждения о работе по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся, качества готовой пищи, за соблюдением технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в помещении столовой Учреждения;

3.5.5. нести ответственность за полноту выполнения поставленных перед ней задач

4. Порядок формирования Бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Бракеражная комиссия формируется на каждый учебный год.

4.2. Бракеражная комиссия формируется в составе не менее 5 (пяти) человек. В её состав могут входить представители административно-управленческого персонала, работники столовой Учреждения, педагогические работники, медицинский работник.

4.3. По мере необходимости в состав Бракеражной комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Учреждения (по согласованию с ними).

4.4. Структура Бракеражной комиссии:

- председатель Бракеражной комиссии;
- члены Бракеражной комиссии.

4.5. Председателем Бракеражной комиссии является руководитель воспитательной службы Учреждения.

4.6. Председатель Бракеражной комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании, голос председателя Бракеражной комиссии является решающим.

4.7. Персональный состав Бракеражной комиссии утверждается на учебный год приказом директора Учреждения.

5. Деятельность Бракеражной комиссии

5.1. Члены Бракеражной комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов в помещении столовой Учреждения.

5.2. Для проведения бракеража в помещении столовой Учреждения имеются в наличии весы, пищевой термометр, чистые приборы, горячая питьевая вода, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейка.

5.3. По результатам проверки любой член Бракеражной комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Бракеражная комиссия принимает большинством голосов.

5.4. Решение Бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

5.5. Отсутствие отдельных членов Бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Бракеражной комиссии достаточно не менее двух ее членов.

6. Общие правила проведения бракеража готовой продукции

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные в столовой Учреждения, подлежат обязательному бракеражу.

6.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором Учреждения.

Пробу берут из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п., тщательно перемешав пищу.

При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

Бракераж начинают с блюд и кулинарных изделий, имеющих слабо выраженный запах, вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 5 (пяти) порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше нормы выхода (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от средней массы).

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

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью Учреждения. Хранится журнал в помещении столовой Учреждения.

6.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения приемочного контроля Бракеражной комиссией с соответствующими записями в Журнале бракеража готовой продукции.

6.6. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия снимает изделие с выдачи (отпуска, реализации), направляет их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

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

6.8. По результатам проверки каждый член Бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Бракеражная комиссия принимает большинством голосов.

6.9. Решение Бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

6.10. Отсутствие отдельных членов Бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Бракеражной комиссии достаточно не менее двух ее членов.

7. Методика органолептической оценки пищи.

7.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, изготовленных в столовой Учреждения, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

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

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

7.4. 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 был причиной пищевого отравления.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

7.6. 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.

7.7. 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.

8. Критерии оценки качества блюда.

8.1. В зависимости от органолептической оценки пищи Бракеражной комиссией дается соответствующая оценка.

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.

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.

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).

Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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 в Журнале бракеража готовой продукции напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8.2. Оценка «неудовлетворительно», данная членами Бракеражной комиссии, обсуждается на заседании комиссии. На заседания комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением. Неявка лиц, приглашенных на заседание комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если комиссией не будет принято иное решение.

О данном факте составляется акт, акт доводится до заведующей столовой и директора Учреждения. В Журнале бракеража готовой продукции указываются причины запрета к реализации готовой пищевой продукции, факты списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

9. Заключительные положения

9.1. Члены Комиссии работают на добровольной и безвозмездной основе.

9.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Бракеражной комиссией.

9.3. Контроль за работой Бракеражной комиссии и принятыми мерами по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией в ходе осуществления своей деятельности, осуществляет директор ГАПОУ СО «ТМК».

РАЗРАБОТАНО:

Руководитель воспитательной службы



Н.П.Шуберт

СОГЛАСОВАНО:

Юрисконсульт



Э.Н.Зайкова