

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж автоматизации производственных процессов
и прикладных информационных систем»
(СПб ГБПОУ «Колледж автоматизации производства»)**

ПРИНЯТО

Советом
Образовательного учреждения
(протокол от 27 августа 2025 № 17)

УТВЕРЖДЕНО

приказом СПб ГБПОУ
«Колледж автоматизации производства»
от 03 сентября 2025 № 829

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок бракеража продукции расфасовочных и столовой, осуществляющих социальное питание студентов в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж автоматизации производственных процессов и прикладных информационных систем» (далее – Колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.5.2409-08) (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45);
- Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078-01) (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001);
- Уставом Колледжа и иными локальными актами

2. Цель и задачи бракеражной комиссии

2.1. Целью работы бракеражной комиссии является осуществление контроля за качеством поступающего сырья, готовой продукции и выдачей готовых блюд в соответствии с договорами об организации социального питания студентов колледжа.

2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия проводит ежедневный приемочный контроль готовой продукции от предприятий социального питания. Контроль проводится органолептическим методом и определяет доброкачественность поставленной готовой продукции (Приложение 1).

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Колледжа на каждый учебный год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входит представитель администрации колледжа, ответственный за организацию питания в колледже, представитель организации питания (по согласованию). К работе комиссии может привлекаться медицинский работник (по согласованию).

4. Полномочия, права и обязанности

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет органолептическую оценку готовой продукции и дает разрешение на ее выдачу к реализации и (или) запрет на выдачу.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;
- вносить директору Колледжа и организатору питания предложения по улучшению качества социального питания и повышению культуры обслуживания.

4.4. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить ежедневную органолептическую оценку продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб;
- лица, проводящие бракераж готовой продукции, должны знать свойства продуктов и кулинарных изделий;
- вести бракеражный журнал готовой продукции.

5. Порядок работы

5.1. Бракеражные пробы снимаются за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Бракеражную пробу берут из каждого блюда циклического двухнедельного меню. Выборочно бракеражная проба может браться из блюда свободного меню.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5.4. Качество готовых блюд (изделий) оценивается органолептическим методом: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно» (брак).

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается неудовлетворительно, блюдо бракуется и снимается с реализации. В бракеражный журнал вносится запись «к выдаче не допускается».

5.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

Методика органолептической оценки пищи

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. 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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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.

Органолептическая проверка вторых блюд

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

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

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.

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.

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, процентов отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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 входит 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, снижаются вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

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.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

При разрешении к выдаче в бракеражном журнале делают пометку «блюдо приготовлено согласно технологии приготовления, качественно, к раздаче разрешено».