

государственное профессиональное образовательное  
учреждение Ярославской области  
Великосельский аграрный колледж  
(ГПОУ ЯО Великосельский аграрный колледж)

**П Р И К А З**

№ 21

«09» января 2023 г.

«О назначении бракеражной комиссии  
на 2023 год, утверждение положения о бракеражной комиссии, утверждении плана  
работы бракеражной комиссии»

С целью организации контроля за работой столовой колледжа, обеспечения обучающихся  
качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья обучающихся

**П р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих  
продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством  
подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:  
председатель комиссии: Бычкова И.В.- заместитель директора по АХЧ  
члены комиссии: Петрова Е.Б.- заместитель директора по ВР;;  
Круглова Е.А.. – заместитель директора по УР.
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать  
качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.
3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять  
периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих  
продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд.
4. В случае отсутствия одного из членов бракеражной комиссии необходимо  
привлекать членом комиссии одного из административных работников (директора,  
заместителя директора по ПО)
5. Бракераж пищи проводится в присутствии непосредственного изготовителя  
продукции.
6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по  
органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В  
зависимости от этих показателей комиссией даются оценки «Отлично», «хорошо»,  
«удовлетворительно», «неудовлетворительно (брак)»
7. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал, который должен быть  
пронумерован, прошнурован, и скреплен печатью колледжа.
8. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложение №1 к приказу)
9. Утвердить план работы бракеражной комиссии ( приложение №2 к приказу)
10. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор: \_\_\_\_\_ /З.С.В. Телька/

С приказом ознакомлены:

Бычкова ИВ \_\_\_\_\_

Круглова Е.А. \_\_\_\_\_

Петрова Е.Б. \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Директор  
З.-С. В. Телька  
«09» января 2023 г.

Приложение № 1  
к приказу  
от 09 января 2023г. № 2

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
В  
ГПОУ ЯО Великосельский аграрный колледж**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящие Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в столовой Колледжа.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются сборниками рецептур, технологическими картами,
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Колледжа на начало года.

**2. Нормативно-правовая основа разработки положения**

- 2.1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:
  - Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
  - Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
  - СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно – эпидемиологические правила», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44 (с изменениями

и дополнениями);

- СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержден и введен в действие приказом Федерального

4

агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473-ст (с изменениями и дополнениями);

- Национальным стандартом Российской Федерации. «Услуги общественного питания», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 01.01.2001г. № 475-ст (с изменениями и дополнениями);

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями);

### **3. Основные задачи бракеражной комиссии**

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 3.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

### **4. Основные направления деятельности бракеражной комиссии**

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- 4.1. Оказывает содействие администрации Колледжа в организации питания обучающихся.
- 4.2. Осуществляет контроль: - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  - за соответствием рационов питания, двухнедельным меню,
  - за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;
  - за организацией и условиями предоставления питания обучающимся.
- 4.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации Колледжа .
- 4.4. Вносит администрации Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- 4.5. Оказывает содействие администрации Колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся по вопросам рационального питания.

### **5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

- 5.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции.
- 5.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.3. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 5.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 5.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы.

5.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

## **6. Управление и структура бракеражной комиссии**

6.1. В состав входит: заместитель директора по АХЧ, заместитель директора по ВР, заместитель директора по УР.

6.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1 к приложению о бракеражной комиссии).

## **7. Документация бракеражной комиссии**

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

7.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

7.3. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заместителя директора по АХЧ. 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.

## **Приложение 1.**

### **1. Методика органолептической оценки пищи.**

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

1.2. Затем определяется запах пищи.

Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: сельдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. 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.

### **2. Органолептическая оценка первых блюд.**

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо 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. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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

2.3. 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.

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

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

### **3. Органолептическая оценка вторых 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаaronные 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 на несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

Утверждаю:  
Директор  
З.-С. В. Телька  
«09» января 2023 г.

Приложение № 2  
к приказу  
от 09 января 2023г. №\_\_

**План работы  
бракеражной комиссии  
на 2023 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
4	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями.	3 раза в год	Члены комиссии
5	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями.	3 раза в год	Члены комиссии
6	Работа с родителями (на родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии