

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании общего собрания работников и
представителей обучающихся, студентов
протокол от "28" августа 2025 г. № 16

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ

Приказ от "28" августа 2025 г. № 241-ОД

Директор ГБПОУ «ВКМиС им. Н.

Сердюкова»



Р.С. Лиховцов

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ МАШИНОСТРОЕНИЯ И СВЯЗИ ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА НИКОЛАЯ СЕРДЮКОВА»**

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ «ВКМиС им. Н. Сердюкова» (далее – Положение) разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (с изменениями от 22.08.2024 N 9) с целью повышения качества питания в ГБПОУ «ВКМиС им. Н. Сердюкова» (далее - Колледж) и регламентации деятельности бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой продукции.

1.2. Члены бракеражной комиссии должны располагать знаниями по определению качества готовых блюд и руководствоваться требованиями ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

1.3. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как: внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.6. Если у бракеражной комиссии возникают сомнения в свежести или соблюдении рецептуры, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Если оценка продукции не удовлетворительная, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности – весь объем снимается с реализации.

1.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара организации, предоставляющей питание.

1.8. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

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

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии включаются:

- представители от организации питания (по согласованию);
- медицинский работник (при наличии);
- ответственный за организацию питания в Колледже;
- представители администрации и педагогические работники.

2.2. Состав бракеражной комиссии утверждается ежегодно в начале учебного года приказом директора Колледжа.

2.3. Проведение бракеража производится тремя членами комиссии, один из которых является представителем оператора питания.

3. Методика органолептической оценки пищи.

3.1. Органолептический анализ проводится непосредственно в столовой Колледжа.

3.2. Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, должны владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

3.3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

3.4. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или

сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированной питьевой водой (рН - нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью), восстанавливающей вкусовую и обонятельную чувствительность.

3.5. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

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

3.7. 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.

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

3.9. 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.

4. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

4.1. Качество приготовленных блюд по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед раздачей.

4.2. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

4.3. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

4.4. При органолептической оценке температура приготовленных блюд должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле или кастрюле и берется 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 загрязненности.

5.2. 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).

5.3. 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 пленок.

5.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд

6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются

отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

6.3 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.

6.4. Макароны 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

7. Органолептическая оценка мучных блюд и мучных кулинарных изделий

7.1. При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у пирожков, форму изделия), затем обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав) и наконец определяют запах и вкус.

7.2. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие запаха. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по признакам: состояние помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение в целях ознакомления с ним участников образовательных отношений доводится до сведения обучающихся, родителей (законных представителей), педагогических работников на собраниях (заседаниях), размещается на информационных стендах и официальном сайте Колледжа.

8.2. В настоящее Положение могут быть внесены дополнения и изменения приказом директора Колледжа.

8.3. Положение вступает в силу со дня утверждения приказом директора Колледжа.