

«Утверждаю»

Директор КГБ ПОУ ХАТ

М. И. Ужвак

« 11 » 02 2026 г.

## Положение о бракеражной комиссии в КГБ ПОУ «Хорский агропромышленный техникум»

### Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Хорский агропромышленный техникум» (далее -Техникум) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее-Комиссия).
- 1.2. Настоящее Положение применяется в столовой Техникума и входит в перечень локальных нормативно-правовых актов.
- 1.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.4. Определения:

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

Органолептические показатели – это такие 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.

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 органов обоняния. При его определении: - устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов;

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 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 оценивают последними.

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, творожная и т.д.); - механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

1.5. Комиссия создается приказом директора Техникума в начале каждого учебного года и является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников Техникума: - бухгалтер, социальные педагоги (по графику), медицинский работник, заведующий производством, воспитатели общежития (по графику)

1.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Техникуме;
- уважение прав и защиты законных интересов обучающихся;
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

## **2. Основные цели, задачи и направления деятельности комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля выпускаемой продукции в столовой Техникума. Осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации,

СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами техникума.

## 2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

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

- оценка 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);

- 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, имеющими сертификат качества;

- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

## 2.3. Основные направления деятельности Комиссии:

### 2.3.1. Осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласованному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением сроков хранения и использования готовой продукции;

- за организацией приема пищи обучающимся;

- за соблюдением графика работы столовой.

## 3. Деятельность Комиссии

3.1. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и др. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться водой.

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

3.3. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

3.4. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).

3.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в столовой КГБ ПОУ ХАТ.

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

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

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

5.11. 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).

5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

### 3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет;

- определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

3.2. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- 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;

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все остальные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая; 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;

- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;

- 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 сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра или ложки. Биточки или 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, процентом отхода, крошащейся, сохраняющей форму;

-консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. 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. Критерии оценки качества блюд

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

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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).

6.6. 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 напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю". Оценка "неудовлетворительно" обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего столовой и директора техникума.

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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