

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕКСЕЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«Согласовано»

Председатель первичной профсоюзной
организации работников ОГАПОУ
«Алексеевский колледж»
О.И. Пьянзина
Протокол № 15
«06» мая 2025 г.

«Принято»

на заседании Общего собрания
работников и обучающихся
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
Протокол № 8
от «16» мая 2025 г.

«Согласовано»

Председатель Совета обучающихся
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
В. Лопатина
Протокол № 13
«12» мая 2025г.

«Утверждаю»

Директор
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
_____ О.В. Афанасьева
М.П.
Приказ № 539
от «16» мая 2025 г.

«Согласовано»

Председатель Совета родителей
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
Е.И. Злобина
Протокол № 7
«12» мая 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**О бракеражной комиссии
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Алексеевский колледж»
(в новой редакции)**

Алексеевка, 2025

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок работы, компетенцию бракеражной комиссии (далее – Комиссии).

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

- постановлением Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018г № 505-пп «Об организации питания обучающихся профессиональных образовательных организаций Белгородской области»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- иным действующим законодательством Российской Федерации;

- Уставом образовательной организации;

- настоящим Положением.

1.3. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора колледжа и действует до утверждения нового Положения.

1.4. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом директора колледжа.

2. Порядок работы бракеражной комиссии

2.1. Основной целью Комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в образовательной организации.

2.2. Комиссия создается приказом директора колледжа на начало учебного года. Комиссия состоит из не менее 3 членов. В состав Комиссии могут входить: ответственный за организацию питания в колледже (заместитель директора по учебно-воспитательной работе), заведующий отделением, медицинская сестра, социальный педагог и представитель (сотрудник) организации, оказывающей услугу по организации горячего питания в столовой колледжа.

В состав Комиссии входят председатель комиссии, заместитель председателя комиссии, секретарь комиссии и члены комиссии.

Члены комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки пищи.

Члены комиссии не вправе передоверять свою работу в комиссии другим лицам.

Обоснованное решение о несоответствии качества готовой продукции Комиссия принимает большинством голосов, с составлением акта.

Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно присутствие не менее 3 членов комиссии.

2.3. Комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции органолептическим методом.

2.4. Основные задачи бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной продукции;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.5. Права Комиссии:

- проводить органолептическую оценку качества готовых блюд;
- осуществлять контроль за качеством продуктов питания и сырья;

- осуществлять контроль за закладкой продуктов и приготовлением готовой пищи;
- определять фактическую массу блюд на выходе;
- контролировать температуру подачи блюд (с помощью термометра);
- оценивать качество блюд на выходе;
- проверять условия хранения продуктов на складе.

По запросу членов Комиссии сотрудники организации, оказывающей услугу по организации горячего питания обучающихся, обязаны:

предоставить, затребованные документы,
дать пояснения или объяснения в письменной форме,
предъявлять продукты, технологические емкости для осмотра,
обеспечить доступ в складские помещения.

В случае выявления нарушений председатель комиссии (в случае его отсутствия заместитель председателя комиссии) передают докладную записку для принятия мер в отношении организации, оказывающей услугу по организации горячего питания обучающихся.

2.6. Бракераж пищи осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Бракеражная проба берется из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в кастрюле.

2.7. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

2.8. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд о разрешении ее к выдаче, оформленной подписями членов бракеражной комиссии. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.9. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца "Журнал бракеража готовой продукции".

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у медицинского работника.

Оценка качества блюд «неудовлетворительно» является основанием для составления претензии и привлечении виновных в неудовлетворительной работе лиц к ответственности.

3. Методика организации работы Комиссии

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

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

3.6. 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).

3.7. 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.

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

3.9. 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.

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

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

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

3.13. 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.

3.14. 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.

3.15. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.16. 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.

3.17. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.18. 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.