

«ПРИНЯТО»  
Совет Колледжа  
Протокол № 5  
от « 16 » января 2017г

«УТВЕРЖДЕНО»  
приказом директора  
БУ «Колледж-интернат  
Центр искусств для одарённых  
детей Севера»  
от « 01 » февраля 2017г № 18-О



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Ханты-Мансийского автономного округа –  
Югры «Колледж-интернат Центр искусств для одарённых  
детей Севера»

Ханты-Мансийск  
2017

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии БУ «Колледж-интернат Центр искусств для одарённых детей Севера» (далее - Положение) разработано на основе действующих санитарных норм и правил действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.2. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора БУ «Колледж-интернат Центр искусств для одарённых детей Севера» (далее – Учреждение).

1.3. Комиссия в своей работе руководствуется санитарными правилами Главного государственного санитарного врача Российской Федерации по организации питания обучающихся, приказами и распоряжениями директора Учреждения, локальными актами Учреждения.

1.4. Члены Комиссии осуществляют свои функции в специально выдаваемой одежде - халате, головном уборе, сменной обуви.

1.5. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и работников Учреждения.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.6. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Совете колледжа, и вводятся в действие на основании приказа директора Учреждения.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля за организацией сбалансированного безопасного питания обучающихся, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, контроля соответствия состава и объема услуг, контроля за обеспечением санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.2. Задачи Комиссии:

Обеспечить здоровье обучающихся, предотвратить возникновение и распространение инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в Учреждении путем:

2.2.1. Выборочной проверки качества поступающих на пищеблок продуктов, полуфабрикатов.

2.2.2. Сплошного контроля качества, состава, веса, объема всех приготовленных на пищеблоке блюд, кулинарных изделий.

2.2.3. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи 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).

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### 3. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

3.1. Члены Комиссии вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники пищеблока обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

3.2. Комиссия ежедневно сопоставляет представленное меню на соответствие утвержденному двухнедельному меню, а также меню-раскладкам, содержащим количественные данные о рецептуре блюд.

3.3. Комиссия органолептическими методами проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий производится до отпуска (выдачи) обучающимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

3.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в Журнале бракеража готовых блюд.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения. Хранится бракеражный журнал в здравпункте Учреждения.

Записи в бракеражном журнале оформляются за подписями не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются всеми членами Комиссии.

3.5. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журнале.

3.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.



3.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

3.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

3.9. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

3.10. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.11. Комиссия контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке, при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.12. Члены комиссии контролируют сроки реализации продуктов питания, наличие сертификатов и (или) иной сопроводительной документации.

3.13. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно - температура, внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность.

4.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.4. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.5. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением

равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

#### 4.8. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.8.2. 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.

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

4.8.4. 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.

#### 4.9. Органолептическая оценка первых блюд.

4.9.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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.

4.9.2. 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).

4.9.3. 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.

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

4.9.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4.10. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.10.3. 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.

4.10.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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

4.10.6. 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.

4.10.7. 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.

## 5. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. За нарушение настоящего Положения члены Комиссии несут



персональную ответственность.

5.2. Администрация Учреждения и предприятия оказывающего услуги по организации горячего питания обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.