

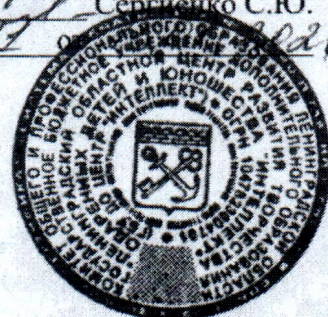
УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ ДО Центр «Интеллект»

Сергеев С.Ю.

Приказ №

271



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Государственное бюджетное учреждение
дополнительного образования «Ленинградский областной
центр развития творчества одаренных детей и юношества «Интеллект»

Санкт-Петербург
п. Лисий Нос

2026

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Устава ГБУ ДО Центр «Интеллект» (далее Центр, Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия - постоянный коллегиальный орган самоуправления Центра, действующий с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется ст.37 п.1 Федерального законом «Об образовании в РФ» от 21.12.2012 № 273, санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами, техническими регламентами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, программой организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Центра.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается единоличным решением директора Учреждения.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора сроком на один год.

2.2. Представители бракеражной комиссии отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании работников. В случае признания их деятельности неудовлетворительной собрание вправе отозвать их из состава комиссии и выдвинуть в его состав новых представителей.

2.3. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.

2.4. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается директором. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

2.5. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: - заведующий хозяйством; (председатель комиссии);

- документовед;

- и иные сотрудники Центра

2.6. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Учреждения .

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- ежедневно следит за наличием и соблюдением основного и индивидуального меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

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.

Макаронные 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.

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 направляется на анализ в лабораторию.

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.

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.

ОСНОВАНИЕ:

«Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (редакция №2 от 22.08.2024) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ:

СанПиН 2.3.2.2567-09 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 декабря 2009 г. N 73

Зачем проводится бракераж?

Бракераж — это последняя инстанция проверки качества готовой продукции перед ее реализацией.

Результаты вносятся в бракеражный журнал, который выдается администрацией Центра и хранится у заведующего хозяйством. **Все страницы в журнале должны быть пронумерованы, прошнурованы и шнуровка скреплена печатью.** Поэтому удалить какие-то листы или вставить новые в такой журнал невозможно. Бракеражный журнал зачастую является документом, который администрация предприятия общественного питания использует как аргумент хорошего качества своей продукции. При возникновении разногласий, когда потребители недовольны качеством питания, администрация предъявляет бракеражный журнал, где стоят только отличные и хорошие оценки.

Очень трудно в таких случаях доказывать, что оценки не соответствуют действительности. Чтобы подобных ситуаций не было, а качество соответствовало требуемому уровню, члены комиссии должны постоянно участвовать в бракераже.

Журнал бракеража готовой продукции

Дата приготовления блюда	Наименование блюда, продукта (кулинарного изделия)	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюда	Разрешение к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

Дата и время поступления продуктов на пищеблок	Наименование продукта	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подписи лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контролируют работу ответственного за отбор суточной пробы всех готовых блюд, соблюдая правила, установленные СанПиН:
 - ☐ Пробы отбирают прокипяченными или стерильными столовыми приборами в посуду, которая также прошла кипячение или простерилизована и имеет плотно закручивающуюся крышку;
 - ☐ Каждое блюдо необходимо положить в отдельную тару и хранить не менее 48 часов при температурном режиме: $+2 - +6^{\circ}\text{C}$;
 - ☐ Каждый контейнер или банка с детским блюдом должна быть промаркирована – наименование приема пищи и дата отбора;
 - ☐ Количество продукта при отборе – порционные блюда отбираются в полном объеме (одна порция);
 - ☐ Для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров – суточная проба должна быть не менее 100 грамм, а порционные вторые блюда, бутерброды, котлеты, биточки, колбаса и т.д. – отбираются поштучно, то есть в объеме одной порции.

4. Ответственность

4.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2. За нарушение настоящего Положения работники Центра и члены Комиссии несут персональную ответственность.

5. Оценка организации питания в Учреждении

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции и информируют директора.

5.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

5.4. Акты проверок хранятся в Центре

5.5. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.6. Срок действия положения – до замены новым.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

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: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

• Органолептическая оценка первых блюд.

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.

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).

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.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

• Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться