

Согласовано:  
решением педагогического  
совета техникума  
от «20» февраля 2023 г.  
Протокол № 16

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора техникума  
от «01» марта 2023 г. № 474

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГБПОУ «КТТ И ЖТ»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта» (далее по тексту - Положение, Комиссия и Техникум) разработано и принято в целях усиления контроля над качеством питания в Техникуме.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется положениями Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3.1 186-03, ГОСТ 31986-2012, Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3.6.1078-01, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями), ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473-ст (с изменениями, дополнениями), приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО (с изменениями и дополнениями), Уставом техникума, иными нормативно-правовыми актами, регулирующими правоотношения в данной сфере, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников техникума, обучающихся, а также других потребителей;

- соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства, санитарно-эпидемиологических норм и правил.

1.4. Основные задачи Комиссии:

- органолептическая оценка приготовленной пищи;
- контроль полноты вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;
- обеспечение правил санитарии и гигиены в столовой;
- контроль организации сбалансированного безопасного питания.

1.5. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, обязательны для исполнения всеми работниками техникума (филиала), либо если в таких решениях прямо указаны работники техникума, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.6. Все работники Техникума обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

## **2. Состав комиссии**

2.1. В состав Комиссии входят не менее 5 человек.

- заведующий производством, зам директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения, председатель профсоюзного комитета, диспетчер.

2.2. Персональный состав Комиссии утверждается приказом директора ежегодно на начало учебного года.

2.3. Члены Комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия).

2.4. Члены Комиссии обладают равным правом голоса. В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

2.5. Для решения задач, определенных Положением, председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- организует и руководит деятельностью Комиссии;
- обеспечивает членов Комиссии специальной одеждой;
- информирует руководство и работников Колледжа о деятельности Комиссии;
- организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

2.6. По мере необходимости в состав Комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками техникума.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Комиссия и ее члены имеют право осуществлять контроль над: соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; выходом продукции; соответствием процесса приготовления пищи техническим картам; разнообразием и соблюдением десятидневного меню; сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

Комиссия и ее члены имеют право проверять: санитарное состояние

пищевблока в любое время; соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока; наличие маркировки на посуде; наличие суточной пробы; наличие контрольных блюд; качество поступающей продукции; пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания; соблюдение правил хранения продуктов питания; сроки реализации поступивших продуктов; условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи; соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; фактический выход одной порции каждого блюда; качество приготовляемой пищи; соблюдение температуры горячих блюд на линии раздачи.

3.2. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов Комиссией производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей.

3.3. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.4. Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится 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).

3.5. Комиссия органолептическим методом проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

3.6. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 5-10 минут до начала отпуска приготовленной пищи.

3.7. Предварительно Комиссия знакомится с меню-требованием по форме 0504202 «[Меню-требование на выдачу продуктов питания]», утвержденной Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 30 марта 2015 г. №52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению» и ежедневным меню План-меню унифицированной формы №ОП-2 (ОКУД 0330502), утвержденной Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 JS1432 «Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании».

3.8. В план-циклического меню, согласованный ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Кропоткине, Кавказском, Тбилисском и Гулькевичском районах унифицированной формы ЛЮП-2 включаются необходимые продукты, предназначенные для приготовления конкретного количества блюд.

Один экземпляр утвержденного плана-меню передается в бухгалтерию и второй экземпляр вывешивается на линии раздачи.

3.9. Результаты контроля регистрируются и подписываются медицинским работником, заведующим производством столовой и членом бракеражной комиссии в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также в журнале бракеража готовых блюд и кулинарной продукции.

Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Бракеражные журналы хранятся у заведующего производством.

Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, заносятся в этот же журнал (Приложение №3).

3.10. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (полуфабрикатов) разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

3.11. 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 недостатков.

3.12. 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.

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

3.14. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

3.15. Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием оценки- хорошо, либо - неудовлетворительно.

3.16. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и (или) отдельным ключевым характеристикам (цвет, вид на разрезе или вкус) (Приложение №4).

Для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус; для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида надлежит обращать внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде(изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда.

Оценка текстуры (консистенции) проводится: визуально (вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой); визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и (или) поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем); тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох,

задерживают дыхание на 2-3 сек. и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

#### **4. Обязанности**

4.1. Комиссия осуществляет свои полномочия по принципам добросовестности, компетентности и разумности.

4.2. Члены Комиссии осуществляют свои полномочия только после прохождения медицинской комиссии (при наличии санитарной книжки) в специально выдаваемой специальной одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

4.3. Комиссия принимает меры по недопущению пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

4.4. Комиссия своевременно выполняет рекомендации вышестоящих организаций и предписания контролирующих органов.

4.5. Комиссия вносит на рассмотрение руководства техникума предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания

4.6. Заключение, решения, предложения и акты Комиссии оформляются письменно и подписываются всеми ее членами.

4.7. Комиссия 1 раз в полугодие отчитывается о своей работе директору Техникума.

#### **5. Ответственность**

5.1. За нарушение настоящего Положения работники Техникума и члены Комиссии несут персональную ответственность в соответствии с требованиями трудового законодательства и положениями локальных правовых актов техникума.

5.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности, а в случае причинения вреда здоровью потребителя могут быть привлечены к административной и уголовной ответственности.

#### **6. Контроль над работой бракеражной комиссии**

6.1. Контроль над работой бракеражной Комиссии осуществляется руководством техникума.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии, работниками столовой и другими лицами, вопрос разрешается

комиссией по трудовым спорам.

Лист ознакомления сотрудников ГБПОУ «КТТ и ЖТ :