

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
"Санкт-Петербургское музыкально-педагогическое училище"
(СПб ГБПОУ «Санкт-Петербургское музыкально-педагогическое училище»)

РАССМОТРЕНО	УТВЕРЖДЕНО
на заседании Совета студенческого клуба СПб ГБПОУ «СПб музыкально- педагогическое училище»	Директор СПб ГБПОУ «СПб музыкально-педагогическое училище» С.О. Клевцова
Протокол № 22 от 28.08.2025	Приказ № 34-од от 29.08.2025

Дата и время 02.09.2025 14:00
ФИО: Клевцова Светлана Олеговна
Должность: Директор
КЭП: 00DE6EE2374990A62B32B94D6E5A64EC7C
Действителен с 20.02.2025 по 16.05.2026

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Санкт-Петербург
2025

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Санкт-Петербургское музыкально-педагогическое училище» (далее – Положение, Комиссия и Училище) разработано и принято в целях усиления контроля над качеством питания и выполнения санитарно-гигиенических требований в Училище.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 «Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам, здорового питания»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- иными законами Российской Федерации и Санкт-Петербурга, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти Российской Федерации и Санкт-Петербурга;

Уставом Училища и иными локальными нормативными актами Училища.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников Училища, 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 согласно меню;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;
- обеспечение правил санитарии и гигиены в столовой;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- контроль организации сбалансированного безопасного питания.

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

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

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора Училища и может издаваться новый в течении учебного года в случае необходимости.

2.2. В состав Комиссии (не менее 3 человек) входят:

- заведующий учебной частью,
- инженер
- представитель организатора питания
- другие работники, определяемые приказом директора Училища.

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

2.4. Члены Комиссии обладают равным правом голоса.

2.5. Для решения задач, определенных Положением, осуществляются следующие функции:

- организация и деятельность Комиссии;
- информирование руководства и работников Училища о деятельности Комиссии;
- организация делопроизводства, связанного с деятельностью Комиссии.

2.7. По мере необходимости в состав Комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Училища (*Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям*).

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

3. Основные функции бракеражной комиссии

3.1. Основными функциями Комиссии являются:

- проверка соответствия поступившей в Училище для реализации кулинарной продукции утвержденному циклическому меню;
- проведение оценки качества готовой кулинарной продукции (бракераж) поступившей в Училище для реализации по органолептическим показателям: снятие пробы с готовой кулинарной продукции, принятие решения о возможности или не возможности реализации (выдачи) в Училище готовой кулинарной продукции;
- оформление документов по результатам проведения оценки качества готовой кулинарной продукции (бракераж);
- проведение заседаний комиссии;
- подготовка предложений в комбинат питания по повышению качества готовой кулинарной продукции;
- подготовка отчета о работе комиссии.

4. Организация деятельности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) осуществляет свою деятельность на постоянной основе.

4.2. Члены Комиссии в составе не менее трех человек ежедневно проводят оценку качества готовой кулинарной продукции (бракераж) поступившей в Училище для реализации по органолептическим показателям.

4.3. Оценка качества готовой кулинарной продукции осуществляется в соответствии с методикой, указанной в пункте 5 настоящего Положения, в распред-буфете Училища до начала реализации (выдачи) готовой кулинарной продукции.

4.4. По итогам проведения бракеража члены комиссии оформляют «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». По фактам не допуска готовой

кулинарной продукции к реализации, а также иным нарушениям, выявленными членами комиссии, составляется соответствующий акт.

4.5. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости.

4.6. Члены комиссии участвуют в заседаниях без права замены. В случае необходимости, к участию в заседаниях комиссии могут быть приглашены работники Училища, не являющиеся членами комиссии.

4.7. Заседания комиссии считаются правомочными, если на них присутствуют более половины ее членов.

4.8. Решения комиссии принимаются открытым голосованием простым большинством голосов присутствующих на заседании членов.

4.9. На заседании комиссии ведется протокол и подписывается всеми членами комиссии.

5. Методика органолептической оценки пищи.

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

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд:

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

- 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);

- при органолептической оценке обращают внимание на прочность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо

и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности и не образуют жирных янтарных пленок;

- 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, недосолённости, 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 подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

при наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение;

- 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;

- 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;

- 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, и ее 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. 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.

5.7. Критерии оценки качества блюд:

5 «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

4 «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;

2 «неудовлетворительно» изменение в технологии блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.8. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.9. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

5.10. Реализация (выдача) готовой кулинарной продукции проводится только после снятия пробы и записи в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

6. Документация Бракеражной комиссии

6.1. Результаты оценки качества готовой кулинарной продукции (бракераж), поступившей в Училище для реализации, заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

6.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен подписью руководителя (уполномоченного представителя руководителя комбината питания) и печатью комбината питания.

6.3. Заседания Бракеражной комиссии оформляются протоколом. Протокол каждого заседания Бракеражной комиссии пронумеровывается постранично, прошнуровывается.

6.4. Протоколы заседаний Бракеражной комиссии хранятся в течение 2-х лет.

6.5. Необходимость ведения другой документации определяется Бракеражной комиссией самостоятельно.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение принимается Советом училища, и утверждается приказом директора. Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует неопределенный срок.

7.2. Настоящее Положение может быть пересмотрено и/или изменено в соответствии с изменениями в нормативных правовых актах. Изменения и дополнения к Положению принимаются в том же порядке, что и само Положение. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

7.3. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, регулируются в соответствии с требованиями законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих соответствующие нормы права, а также локальными нормативными актами Училища.