

Комитет по образованию  
Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Электромашиностроительный колледж»  
(СПб ГБПОУ ЭМК)

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО  
на заседании Педагогического совета  
СПб ГБПОУ ЭМК  
протокол от 28.12.2024 № 10

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_ А.В. Гусев  
Приказ директора СПб ГБПОУ ЭМК  
от 28.12.2024 № 295-од

**Локальный акт № 61**

Положение о бракеражной комиссии  
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном  
учреждении «Электромашиностроительный колледж»



## Содержание

1. Общие положения .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. Основные задачи комиссии .....	4
3. Основные направления деятельности комиссии .....	4
4. Содержание и формы работы комиссии .....	4
5. Документация комиссии .....	5
6. Обязанности комиссии .....	6
7. Ответственность .....	6
8. Контроль работы комиссии .....	6
9. Заключение .....	6
Приложение № 1.....	7



## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Электромашиностроительный колледж» (далее по тексту соответственно - Положение, Комиссия и Колледж) разработано с целью усиления контроля качества питания в столовых Колледжа.

1.2. Положение о Комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

– Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (ред. от 30.06.2022);

– Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (с изм. на 16.02.2021);

– Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изм. на 17.10.2022);

– Законом Санкт-Петербурга от 27.12.2013 № 767-138 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга» статьи 81 «Категории граждан, в отношении которых устанавливаются дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях»;

– Информационно-методическим письмом Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 24.04.2017 № 03-28-2145/17-0-0 по вопросам организации социального питания в профессиональных образовательных учреждениях;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

– Распоряжением Комитета по образованию от 30.12.2020 № 2595-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Колледжа на начало учебного года.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

– обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

– уважения прав и защиты законных интересов работников Колледжа, обучающихся, а также других потребителей;

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

1.5. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором колледжа.

1.6. Комиссия создается приказом директора Колледжа в начале учебного года.

1.7. Комиссия осуществляет контроль организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Колледже.

1.8. Всоставкомиссии входят:

– заведующий производством столовой;

– ответственный за питание в Колледже;

– представители Студенческого совета и Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (при необходимости);



- медицинский работник (при наличии).

Для внесения в состав Комиссии заведующего производством столовой, ведущего специалиста отдела общественного питания фирмы, предоставляющей социальное питание и медицинского работника, директор Колледжа направляет письмо организациям, в которых работают данные работники, с просьбой о включении их в состав Комиссии Колледжа.

1.9. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Колледжа, представители Студенческого совета и Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

## **2. Основные задачи комиссии**

2.1. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

## **3. Основные направления деятельности комиссии**

1.1. Комиссия Колледжа:

3.1.1. Осуществляет контроль:

- целевого использования продуктов питания и готовой продукции;
- соответствия рационов питания, двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора;
- качества готовой продукции;
- санитарного состояния пищеблока;
- выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организации условий предоставления питания обучающимся.

3.1.2. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

1.2. Вносит администрации Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

1.3. Оказывает содействие администрации Колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального сбалансированного питания, способствующих здоровому образу жизни;

## **4. Содержание и формы работы комиссии**

4.1. Комиссия имеет право осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставки и разгрузки продуктов питания; выхода продукции; соответствия процесса приготовления пищи техническим картам; разнообразия и соблюдения десятидневного меню; сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.2. Бракеражный контроль блюд Комиссией проводится органолептическим методом, т.е. определяется их цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т.д., согласно Приложению № 1 к настоящему Положению.

4.3. Бракераж пищи Комиссией проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

4.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.



4.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.7. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. 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 снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы

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

4.10. Комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.11. Комиссия проверяет:

- санитарное состояние пищеблока в течении рабочего времени работы столовой;
- 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 подачи горячих блюд на линии раздачи.

## 5. Документация комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Колледжа; хранится у заведующей столовой.

5.4. 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» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.



## **6. Обязанности комиссии**

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

6.2. Члены Комиссии осуществляют свои полномочия в специально выдаваемой одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

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

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

6.5. Комиссия вносит на рассмотрение руководства Колледжа и организатору питания в Колледже предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **7. Ответственность**

7.1. За нарушение настоящего Положения работники Колледжа и члены Комиссии несут персональную ответственность в соответствии с требованиями трудового законодательства и локальных актами Колледжа.

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

## **8. Контроль работы комиссии**

8.1. Контроль работы Комиссии осуществляется руководством Колледжа.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии, работниками столовой и другими лицами, вопрос разрешается комиссией по трудовым спорам.

## **9. Заключение**

Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения и действует без ограничения срока действия, либо до внесения соответствующих изменений и дополнений или принятия нового.



Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии

## МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ БЛЮД

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

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).

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи:

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
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. 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.
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).
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.
8. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
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.
10. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
11. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
12. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.



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 ненабухших зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

14. Макароны 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.

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, закладной и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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 приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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.

18. 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.