


МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИВАНОВСКИЙ РАДИОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ-ИНТЕРНАТ»  
(ФКПОУ «ИВРТТИ» Минтруда России)

<p>Согласовано с Советом ФКПОУ «ИВРТТИ» Минтруда России Протокол № <u>1</u> от <u>24.08</u> 20<u>24</u> г.</p>	<p>Утверждаю Директор ФКПОУ «ИВРТТИ» Минтруда России И.В. Соколова Приказ от <u>24.08.2024</u> № <u>288</u></p> 
--	---

ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
ФКПОУ «ИВРТТИ» Минтруда России

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России (далее – бракеражная комиссия техникума) разработано основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством закупаемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме.

1.2. Нормативную основу разработки настоящего Положения составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;
- Устав ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России;
- Положение об организации питания в ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Советом техникума.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается ежегодно на учебный год. Состав комиссии утверждается приказом директора техникума.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 5-и человек.

В состав комиссии входят: медицинские работники, работник пищеблока, представители администрации, педагогические работники, представители Совета обучающихся (при необходимости) и родители (при необходимости).

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ТЕХНИКУМА**

**Бракеражная комиссия ежедневно:**

- следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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 обучающихся.

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ**

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

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация техникума при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

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

#### **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, её цвет.

5.2. 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.

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

#### **6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

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

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

## **7.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД**

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

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

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

7.4. 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.

7.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

7.7. 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. 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.

## 8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

**«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

8.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

8.2. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8.3. 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 потребителю.

## 9. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

Для осуществления контроля бракеражной комиссии заводится бракеражный журнал (Приложение 1 к положению), который хранится на пищеблоке техникума и заполняется медицинским работником техникума. В журнале расписываются члены комиссии на текущий день.

**Для организации работы бракеражной комиссии используются следующие документы:**

- Устав ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России;
- Положение об организации питания в ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России;
- Положение о бракеражной комиссии в ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России;
- Приказ о создании бракеражной комиссии в ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России на текущий учебный год;
- Бракеражный журнал ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России;
- иные локальные акты

**ЖУРНАЛ  
бракеража готовой пищевой продукции\***

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

форма утверждена СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 4)