МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Архангельской области «Архангельский Губернаторский морской кадетский корпус имени Адмирала Флота Советского Союза Н.Г. Кузнецова» (ГБОУ АО «АГМКК»)

Принято
на Совете корпуса
Протокол от 28.08.2026 № 3

Утверждено
приказом директора
ГБОУ АО «АГМКК»
от «31» августа 2026 года № 345/1 -ОД

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в ГБОУ АО «АГМКК».

1.2. Положение о бракеражной комиссии разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ АО «АГМКК» на основе нормативных документов о правилах организации питания обучающихся.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- обеспечение постоянного контроля за работой столовой;
- обеспечение обучающихся сбалансированным доброкачественным суточным рационом в соответствии с физиологическими нормами питания и состояния здоровья;
- выявление соответствия меню утвержденным нормам питания, причин возможных отклонений;
- определение путей улучшения питания обучающихся.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.4.2.2821-10;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26
- СП 3.1/2.4.3598-20
- МР 2.4. 0179-20
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- настоящим Положением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ АО «АГМКК» на начало учебного года на неопределенное время.
2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- представитель администрации;
- бухгалтер
- медицинский работник
- врач-педиатр
- Заместитель директора по УВР

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия
3.1. Ведет бракеражный журнал;
3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
3.3. Следит ежедневно за соответствием ежедневного меню примерному меню;
3.4. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
3.5. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
3.6. Периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
3.7. Проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение № 1);
3.8. Проверяет соответствие объемов приготовленной пищи, объемов разовых порций количеству детей;
3.9. Проверяет санитарное состояние пищеблока;
3.10. Контролирует наличие маркировки на посуде;
3.11. Контролирует наличие суточной пробы;
3.12. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
3.13. Проверяет качество поступающей продукции;
3.14. Контролирует организацию работы в столовой;
3.15. Бракеражная комиссия по окончанию каждого учебного модуля отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору учреждения.
3.16. при проведении проверок столовой бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:
4.1.в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
4.2.контролировать наличие маркировки на посуде;
4.3.проверять выход продукции;
4.4.контролировать наличие суточной пробы;
4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
4.6. проверять качество поступающей продукции;
4.7.контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.9.вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Делопроизводство

Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет.

Ежегодно составляется и утверждается План работы комиссии.

Приложение № 1

Методика органолептической оценки пищи

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

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

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.

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.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой 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 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 пассерованные коренья, 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, а следовательно 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.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготовляющие продукцию.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.