Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»
(ГБПОУ ВПК ИМ В.И. Вернадского)

ПРИКАЗ

от 07.04.2026 № 72

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», решением общего собрания ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского (протокол № 1 от 15.01.2026)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского (Приложение).
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Ю.И. Моисеев

Заместитель директора по УР _____ А.В. Солнцева «___» _____ 20___ г.

Заместитель директора по АХЧ _____ М.В. Кочкин «___» _____ 20___ г.

Начальника отдела по УР _____ В.И. Хайдурова «___» _____ 20___ г.

Начальника отдела по ВР _____ Н.Н. Староверкина «___» _____ 20___ г.

Юрисконсульт _____ В.Р. Калиничева «___» _____ 20___ г.

Приложение
к приказу ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского
от 07.04.2026 № 72

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

I. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 01.02.2016 № 8 «Об утверждении порядка предоставления мер социальной поддержки обучающихся профессиональных образовательных организаций Волгоградской области», Уставом ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, с целью повышения качества питания в ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского (далее – Колледж) и регламентации деятельности бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой продукции.

1.2. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотремической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. В графах журнала указываются следующие сведения:

- «Дата и час изготовления блюда» – время окончания технологического процесса приготовления блюда;

- «Время снятия бракеража» – фактическое время проведения органолептической оценки блюда бракеражной комиссией;

- «Наименование готового блюда» – полное наименование блюда в соответствии с меню;

- «Результаты органолептической оценки качества готовых блюд» – результаты оценки – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка

«отлично» дается таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху и внешнему виду и консистенции, утвержденной в рецептуре. Оценка «хорошо» дается таким блюдам, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, неоднородная консистенция). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований и разрешаются к реализации после их устранения. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам, имеющим недостатки (посторонний, несвойственные консистенция, запах, вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки несоответствия рецептуре). Блюда с оценкой «неудовлетворительно» не допускаются к реализации. Если блюда присваивается оценка «хорошо» или «удовлетворительно», то выявленные дефекты необходимо указывать в графе «Примечание».

- «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» – отметка «Разрешено» или «Не разрешено» по итогам органолептической оценки качества.

- «Подписи членов бракеражной комиссии» – подписи не менее трех членов бракеражной комиссии.

«Результаты взвешивания порционных блюд» – средневзвешенная масса порций.

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

1.6. Настоящее Положение в целях ознакомления с ним участников образовательных отношений доводится до сведения обучающихся, их родителей (законный представителей), педагогических работников размещается на информационных стендах и официальном сайте Колледжа.

1.7. В настоящее Положение могут быть внесены дополнения и изменения приказом директора Колледжа.

II. Состав бракеражной комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии включаются:

- представители от оператора питания (по согласованию);

- медицинский работник (при наличии);

- ответственный за организацию питания в Колледже;

- представители администрации Коллежа и педагогические работники.

2.2. Состав бракеражной комиссии утверждается ежегодно в начале учебного года приказом директора Колледжа.

2.3. Проведение бракеража производится тремя членами комиссии, один из которых является представителем оператора питания.

III. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный,

молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

3.4. 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.

IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле или кастрюле и берется 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запах, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидку часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

V. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. 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, проверяются присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, склеиваясь, свивать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. 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, процентов отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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.

5.7. При определении вкуса и запах 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должны быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.