

**Санкт-Петербургское  
государственное бюджетное профессиональное образовательное Учреждение  
«Олимпийские надежды»  
(СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»)**

197374, Санкт-Петербург, ул. Савушкина, дом 134, корп. 4, литера А, тел./факс (812)246-50-40

**ПРИНЯТО**

Решением Совета Учреждения  
СПб ГБПОУ  
«Олимпийские надежды»

Протокол от 27.04.2021 № 2

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Олимпийские надежды»  
В. Г. Милаенко

Приказ № 172 от 28.04.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Санкт-Петербург

2021 год

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Бракеражной комиссии в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном Учреждении «Олимпийские надежды» (далее - Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.3. Администрация Учреждения содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы Бракеражной комиссии в Образовательном Учреждении являются:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Постановлением от 28 сентября 2020г.
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 Об утверждении санитарных правил сп 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- Устав Учреждения; приказы и распоряжения директора Учреждения.
- Иные нормативно-правовые акты; локальные акты Учреждения по вопросам организации питания.

## **2. Компетенция и направления работы Бракеражной комиссии.**

2.1. Основными задачами деятельности Бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания;
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании.
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

2.2. Бракеражная комиссия в процессе своей деятельности:

- способствует обеспечению качественным питанием обучающихся Учреждения;
- осуществляет контроль работы столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверяет выход продукции;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- контролирует наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- контролирует разнообразие и соблюдение меню;
- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.

2.3. Оценка качества продукции, выставленная Бракеражной комиссией, заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия снимает изделия с раздачи, направляет их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.4. Права Бракеражной комиссии:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- вносить на рассмотрение администрации Учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **1. Порядок создания бракеражной комиссии, её полномочия и состав.**

3.1. Бракеражная комиссия создается Советом Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- Директор (председатель комиссии);
- Заместитель директора по общим вопросам;
- Заместитель директора по спорту;
- Заведующий производством-начальник отдела организации питания; повар; кладовщик.
- медицинский работник;
- заместитель директора по УВР-начальник учебного отдела; воспитатель.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция).

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

3.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

## **4. Организация питания на пищеблоке.**

4.1. Обучающиеся, постоянно проживающие в Учреждении, получают пятиразовое питание (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин) за счет бюджетных средств.

4.2. Обучающиеся, не проживающие в Учреждении, получают трехразовое питание (завтрак, обед, полдник) за счет бюджетных средств.

4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.

4.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного возраста, утвержденным Управлением социального питания.

4.9. Меню-требование (форма 0504202) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.10. Меню-требование заполняется при отпуске продуктов питания в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц ("Методические рекомендации...", утвержденные приказом Минфина России от 30.10.2015 N 999).

4.11. В меню-требование в раздел «Категории довольствующихся» к сумме довольствующихся лиц вносится дополнительно 2 (две) единицы:

1 порция - суточная проба;

1 порция – проба для бракеражной комиссии.

4.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

- 4.12.1. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 4.12.2. Уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед, ужин и (или) полдник допускается в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости до 3 человек, а также в исключительных случаях.
- 4.12.3. Дополнительное меню выписывается, в связи с уменьшением или увеличением списка детей по таблице посещаемости от 3 человек, недозовозом продуктов питания в день написания основного меню, а также в исключительных случаях. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.
- 4.13. Количественные единицы учета продуктов устанавливаются Учреждением в зависимости от характера материальных запасов, порядка их приобретения и использования, физических свойств (объем, вес, площадь, линейные единицы или поштучно).
- 4.14. Единица бухгалтерского учета материальных запасов выбирается Учреждением самостоятельно таким образом, чтобы обеспечить формирование полной и достоверной информации об этих запасах, а также надлежащий контроль за их наличием, остатком и движением.
- 4.15. При осуществлении операций с продуктами питания (отпуск со склада, списание) в Учреждении устанавливаются следующие Правила округления единиц учета продуктов питания при заполнении Меню-требования (форма 0504202) до того количества значащих цифр, которому соответствует учетная единица по данному активу.
- 4.16. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (согласно п. 101 "Инструкции по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета...", утвержденной приказом Минфина России от 01.12.2010 N 157н), в Учреждении устанавливается точность: учитываемых в граммах (например, курица, рыба, кролик, сыр и др. - до десятых грамм, учитываемых в количестве (например, хлеб, яйца, яблоко, банка и др.) - до целых значений единиц учета.
- 4.17. Для обеспечения преемственности питания, родителей и учеников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на двери столовой, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 4.18. Ежедневно ответственным за питание ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 4.19. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 4.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству довольствующихся лиц +2 и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.
- 4.21. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения представителя бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 4.22. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в образовательных Учреждениях.

## **5. Методика органолептической оценки пищи.**

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не

удается. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затасном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. При прожевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

5.2. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Следует обращать внимание на качество используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные 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 разрезанных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корнеьев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке в первую очередь 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 пленок. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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.

В Учреждении не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

5.3. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом. Все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек ли вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого

мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает 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. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупчатых, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассычатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, 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, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдом следует направить на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованные коренья, лук, то 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 иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

5.4. 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 детям.

## **6. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

6.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждения.

6.3. Ежедневно заведующая столовой составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, вечером подают педагоги. На следующий день до 09.30 часов педагоги (воспитатели, классные руководители) подают сведения о фактическом присутствии детей в классах, ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпусаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.6. С последующим приемом пищи, продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

6.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.10. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но при этом должны сохраняться нормы калорийности питания

6.12. Заведующий производством один раз в три дня подает сведения в бухгалтерию о поступлении и списании продуктов питания для своевременного контроля.

## **7. Критерии оценки качества блюд.**

7.1. «5» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

7.2. «4» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

7.3. «3» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

7.4. «2» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

## **8. Документация Бракеражной комиссии.**

8.1. Результаты текущих проверок Бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и др.

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

8.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

8.4. Информация о выявленных членами Бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

## **9. Заключительные положения.**

9.1. Администрация Учреждения при установлении надбавок и доплат к должностным окладам работников вправе учитывать данные критерии оценки.

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

9.3. Настоящее Положение выносится на обсуждение на заседании Совета Образовательного Учреждения, принимается с учетом мнения совета обучающихся и совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (при наличии указанных советов) и утверждается директором Учреждения.

9.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение выносятся на обсуждение на заседании Совета Образовательного Учреждения, и утверждаются директором Учреждения.