

209

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАЕВОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

П Р И К А З

31.08.2026 г.

№311-ОД

г. Чернушка

**О создании бракеражной комиссии
ГБПОУ «Краевой политехнический
колледж»**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в столовой ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о бракеражной комиссии, согласно Приложения 1.

2. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

ул. Юбилейная, 10, г. Чернушка: Овчинникова Наталья Павловна, заместитель директора; Носова Наталья Владимировна, социальный педагог;

ул. Луначарского, 7 г. Чернушка: Еремеева Любовь Сергеевна, заведующий структурного подразделения; Шайхуллина Ольга Ивановна, социальный педагог; Миниахметова Елена Федоровна – повар;

с. Барда, ул. Ленина, 121: Пономарева Наталья Александровна, мастер производственного обучения; Габдушева Диляра Расилевна, социальный педагог; представитель поставщика питания;

с. Снежное, ул. Речная, 22В: Шаматова Анна Павловна, социальный педагог; Мережникова Ольга Анатольевна, заведующая структурного подразделения; представитель поставщика питания.

2.1. На период временного отсутствия членов комиссии назначить Турыгину Надежду Анатольевну, заместителя директора; Леонтьеву Наталью Анатольевну, преподавателя; Кучукбаев Эльмарт Рафисович, заведующий структурного подразделения; Перевалова Наталья Юрьевна, повар; Белоусова Татьяна Владимировна, секретарь.

3. Работа комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ГБПОУ «Краевой политехнический колледж» (столовые структурных подразделений).

4. Приказ от 12.01.2026 №11-ОД «О создании бракеражной комиссии ГБПОУ «Краевой политехнический колледж» считать не действительным.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



М.В. Азанов

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения

1.1. В соответствии с Уставом ГБПОУ «Краевой политехнический колледж» (далее-учреждение), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

2.2. Персональный состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ «Краевой политехнический колледж». Число членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х человек. В случае нарушения членом бракеражной комиссии своих обязанностей или выполнения их не на должном уровне, он подлежит исключению из состава бракеражной комиссии.

2.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работникам пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д (
- проверяет соответствие объемов приготовления питания по объему разовых порций и количеству обучающихся.

2.4. Результаты проверки систематически отражаются в соответствующих актах и бракеражном журнале. 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 др.

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

2.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

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 эпитетами: 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 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 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.

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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. 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.

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

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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 птицы 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, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. 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.

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, 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.

5.6. 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. 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 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.

VI. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

VII. Заключительные положения

Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.