

Государственное бюджетное учреждение Ленинградской области  
центр помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей  
«Тихвинский ресурсный центр по содействию семейному устройству»

Согласовано  
Общее собрание трудового коллектива  
Протокол № 4 от 30.12.2022 года



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Шалагина И.В.  
(Ф.И.О.)

Приказ № 610 от 30.12.2022 года

## Положение №66

«О бракеражной комиссии»

## **1. Общие положения.**

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр» (далее – Положение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27. 10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Правительства РФ от 24.05.2014 № 481 «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей» (вместе с «Положением о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей»)),

1.2. Положение принимается собранием трудового коллектива, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора учреждения.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр». Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор, заместитель директора, ответственный за организацию питания, повар, медицинская сестра.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за качество пищи и за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания.

## **2. Основные задачи.**

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение питанием всех воспитанников;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания воспитанников;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди педагогических сотрудников и воспитанников о необходимости горячего питания.



### **3. Основные направления деятельности комиссии**

3.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий заключенных государственных контрактов (договоров), оказывающих поставку продуктов.

3.3. Осуществляет контроль за:

- целевым использованием продуктов питания в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи воспитанников;
- соблюдением графика работы столовой.

3.5. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди воспитанников по вопросам рационального питания.

### **4. Порядок работы бракеражной комиссии**

4.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.3. 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 необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.4. Бракераж проводится в присутствии ответственного за организацию питания.

4.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.6. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

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

4.10. Бракерая комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Бракерая комиссия периодически определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 3 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

4.12. Замечания и нарушения, установленные бракерая комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд».

Результаты проверок доводятся до сведения руководителя учреждения в течение 3-х дней после выявленных нарушений.

4.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложки, 3 вилки, 3 ножа, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1 Оценка качества продукции осуществляется за каждое блюдо согласно показателям - внешний вид, цвет, запах, консистенция.

5.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в



технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки:

- посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах;
- резко пересоленные;
- резко кислые, горькие;
- недоваренные;
- недожаренные;
- подгорелые;
- утратившие свою форму;
- имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.6. Блюда и кулинарные изделия, которые получили оценку «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директор. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.