

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПБОУ НСО
«Сибирский геофизический колледж»
С.А.Лысенко
Приказ № 9154 от 26.08 2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Новосибирской области «Сибирский геофизический
колледж»**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Сибирский геофизический колледж» (далее ГПБОУ НСО «СГФК»), в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздачи блюд в столовой колледжа создается бракеражная комиссия.

1.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- контроль за качеством сырья, используемого при приготовлении блюд;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- контроль качества приготовленных блюд и напитков.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав и сроки полномочий бракеражной комиссии избираются на общем собрании трудового коллектива колледжа, утверждаются приказом директора ГПБОУ НСО «СГФК».

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- главный бухгалтер колледжа;
- заместитель директора по учебно – воспитательной работе;
- заведующая столовой колледжа;
- директор колледжа

3. Деятельность комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность и условия хранения сырья;
- проверяют качество сырья, используемого для приготовления блюд;
- контролируют организацию работы в столовой колледжа;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного объема блюд количеству обучающихся;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой колледжа;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

3.2. В случае выявления каких – либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу приготовленных блюд до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид, цвет, запах, консистенцию 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 первых блюд проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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 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 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. Критерии оценки приготовленных блюд

6.1. «5» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией

6.2. «4» - незначительные изменения технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить

6.3. «3» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить

6.4. «2» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые нельзя исправить

7. Требования к оформлению документов

7.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

7.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушений фиксируется в акте проверок

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

8.2. Администрация колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами бракеражной комиссии