МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 1D9105CCEA10B4BE260DA79526C9E059
Владелец: Суворов Виктор Семенович
Действителен: с 21.08.2026 до 14.11.2027

_____В.С. Суворов
«__28__»____09____2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ
___28.09.2026____№___58___
о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет права и обязанности работы бракеражной комиссии в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Набережночелнинский технологический техникум» (далее – техникум).

1.2. Бракеражная комиссия в составе не менее четырех человек (медицинского работника, работника столовой, представителей администрации) создается приказом директора техникума на начало учебного года. По мере необходимости в состав Комиссии приказом ректора могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками техникума. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012г № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Уставом техникума;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (ред. от 30.08.2024) "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вступило в силу 01.03.2025г.);

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (ред. от 22.08.2024) "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...");

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (ред. от 17.03.2025) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...").

1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд органолептическим методом.

1.5. Бракеражная комиссия, проводящая органолептическую оценку пищи должна быть ознакомлена с методикой проведения данного анализа (Приложение№ 1).

1.6. Деятельность комиссии основывается на принципах:

– обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

– уважения прав и защиты законных интересов сотрудников техникума, обучающихся, а также прочих посетителей.

– строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.7. Задачи создания и деятельности комиссии:

– Выборочная проверка качества готовых блюд.

– Тотальный контроль, по мере готовности, качества, состава, веса, объема всех приготовленных в техникуме блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, другой готовой продукции.

– Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

– Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных сотрудников.

– Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

2.1.1. Проводить органолептическую оценку качества готовых блюд.

2.1.2. Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, сырья.

2.1.3. Следить за закладкой продуктов и приготовлением готовой пищи.

2.1.4. Определять фактическую массу штучных изделий.

2.1.5. Контролировать температуру подачи блюд.

2.1.6. Контролировать фактическую массу блюд на выходе.

2.1.7. Оценивать качество блюд на выходе.

2.1.8. Проверять условия хранения продуктов на складе.

2.1.9. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены . персоналом столовой.

2.2. Бракеражная комиссия обязана:

2.2.1. Проводить снятие пробы непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.

2.2.2. Производить записи в журналах бракеража пищевой продукции в соответствии с рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 формами.

2.2.3. Осуществлять ежедневный контроль за качеством готовых блюд.

2.2.4. В случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей провести качественную проверку, по результатам проверки оформить акт.

2.2.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже одного раза в семестр) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору техникума.

3. ПОРЯДОК ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (форма которого утверждена санитарными правилами и нормами) до начала ее реализации и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.3. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта.

3.4. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов, с составлением акта.

3.5. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.6. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций , комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.7. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

3.8. Все сотрудники техникума обязаны оказывать комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

3.9. По устному или письменному запросу комиссии или отдельных ее членов сотрудники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные комиссией помещения и места.

3.10. На заседания комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно . приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

3.11. Неявка лиц, приглашенных на заседание комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если комиссией не будет принято иное решение.

3.12. Члены комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой, промаркированной одежде (халате, головном уборе, сменной обуви).

3.13. За нарушение настоящего Положения работники техникума и члены комиссии несут персональную ответственность.

Ведущий юрисконсульт М.Т.Садыкова

Принято на Педагогическом совете техникума
Протокол № 2 от «24» сентября 2026г.

Приложение 1 к Положению
№55 от 28.09.2026г.

Методика органолептической оценки пищи

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

2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

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.

Органолептическая оценка супов

1. Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

2. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3. При оценке внешнего вида супов 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. 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.

5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6. 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 суп заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

Органолептическая оценка горячих блюд

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

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

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.

4. Макаронные 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. 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.

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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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.

8. 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 потребителю. Критерии оценки качества блюд «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 2 к Положению
№55 от 28.09.2026г.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 3 к Положению
№55 от 28.09.2026г.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание