



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Политехнический колледж городского хозяйства»  
Организационно-правовая документация

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
от 13.01 2024  
№ 47 - ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
**СПб ГБПОУ «ПКГХ»**

Санкт-Петербург 2024

|             | Должность            | Фамилия, И.О. | Подпись | Дата       |
|-------------|----------------------|---------------|---------|------------|
| Разработал  | Заведующая столовой  | Пурина И.Н.   |         | 19.01.2024 |
| Согласовано | Начальник АХК        | Барсуков Н.А. |         | 19.01.2024 |
| Согласовано | Начальник отдела ДОУ | Шорина А.В.   |         | 19.01.2024 |
| Согласовано | Юрисконсульт         | Шевелева Т.В. |         | 19.01.2024 |

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 23.01 2024

№ 44 - ОД

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ СПб ГБПОУ «ПКГХ»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии СПб ГБПОУ «ПКГХ», (далее - Положение) определяет компетенцию, функцию, задачи и порядок работы бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) является постоянно действующей комиссией СПб ГБПОУ «ПКГХ» (далее - Учреждение).

1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590/20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

- Уставом Учреждения;

- Положением об организации питания в СПб ГБПОУ «ПКГХ»;

- настоящим Положением.

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

1.6. Решение комиссии принимаются простым большинством голосов присутствующих на заседании.

#### 2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Основной целью комиссии является контроль за качеством питания и выпускаемой продукцией в Учреждении.

2.2. Основные задачи комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающего сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. 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).

2.2.3. Контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция).

2.2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.2.5. Контроль наличия суточных проб.

2.2.6. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2.7. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.2.8. Выявление ответственных и виновных в нарушении технологического процесса изготовления блюд.

### **3. Бракераж готовой продукции**

3.1. Бракераж готовой продукции – это проверка соответствия внешнего вида и вкусовых качеств блюда путем снятия пробы.

3.2. Проводить оценку качества блюд и кулинарных изделий следует каждый день до начала отпуска приготовленной партии блюд.

3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

3.4. Важно проводить бракераж в помещениях с хорошим освещением.

Сотрудники, проводящие органолептическую оценку, должны обладать хорошим обонянием и некоторое время до бракеража не употреблять в пищу острых, пряных, соленых, маринованных блюд.

В помещение, где проводится проверка, не должны проникать посторонние запахи, которые также могут повлиять на оценку качества блюда.

Следует обратить внимание, что снятие пробы проводится непосредственно из емкостей, в которых они готовятся.

3.5. Если у бракеражной комиссии появляются сомнения в свежести или в соблюдении рецептуры, блюдо отправляют на лабораторный анализ или снимают с реализации.

3.6. Бракеражный журнал нумеруется, прошнуровывается. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

3.7. Решения комиссии обязательны к исполнению работниками столовой.

### **4. Определения при бракераже готовой продукции**

4.1. **Органолептические показатели** – это такие свойства продукта, которые человек может оценить с помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания), не проводя анализ.

4.2. **Цвет** – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

При характеристике цвета:

- определяют основной цвет продукта, его интенсивность и оттенки;
- устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду.

4.3. **Сочность** – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может выражаться количественно; рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании.

4.4. **Запах** – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.

При его определении:

- устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов;
- для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ.

**4.5. Вкус** – оценка вкуса блюда (изделия) должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений. К основным вкусовым ощущениям относятся: горький, сладкий, кислый, соленый; если они сложные, но легко квалифицируемые – кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.

При определении вкуса:

- следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала пробуют блюда, имеющие нежные слабовыраженные вкус и запах. Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горького перед сладким и кислым;
- сладкие блюда оценивают последними;
- пробу следует хорошо разжевывать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 секунд во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;
- не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г);
- для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

**4.6. Консистенция** – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

- агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.)
- степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д. – механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

## **5. Методика органолептической оценки готовой продукции**

**5.1.** Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов блюд. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид блюда, его цвет. Затем определяется запах блюда. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус блюда, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

**5.2.** 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.

5.3. Органолептическая оценка первых блюд. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности, 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).

5.4. 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 пленок.

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

5.6. 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 первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

5.8. Органолептическая оценка вторых блюд. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляша, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

5.9. Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

5.10. При оценке крупяных, мучных гарниров проверяют их консистенцию (рассыпчатая, вязкая). 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.

- 5.11. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- 5.12. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания.
- 5.13. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюд, 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.
- 5.14. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.
- 5.15. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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.

## **6. Критерии органолептической оценки готовой продукции**

6.1. Органолептические показатели готовой продукции должны соответствовать требованиям Технологической карты приготовления конкретного блюда, составленной на основании рекомендованных Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга следующих сборников рецептов:

- «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» - составители: Куткина М.Н., Петрова Н.А., утвержден распоряжением Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга от 15.12.2008 №03-01-05/08-0-0;
- «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», разработан под руководством Могильного М.П., Тутельяна В.А., рекомендован НИИ питания РАМН от 01.11.2011г.;
- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А.

6.2. При органолептической оценке готовой продукции, согласно рекомендациям Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга, указанных в Методических рекомендациях по организации питания учащихся образовательных организациях Санкт-Петербурга, комиссия использует пятибалльную шкалу где:

**Оценка «5» баллов** соответствует блюдам, изделиям без недостатков.

Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка «4» балла** соответствует блюдам, изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.

**Оценка «3» балла** соответствует блюдам, изделиям с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д.

Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то, независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше чем в 3 балла.

**Оценка «2» балла** соответствует блюдам, изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Результаты органолептической оценки блюд, изделий регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

6.3. Величины снижения показателей балльной оценки качества отражены в приложении №1 к Положению.

## 7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения директором учреждения. В случае необходимости вносятся изменения и утверждаются приказом директора.

Разработчик:

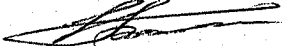
Заведующий столовой




И.Н.Пурина

СОГЛАСОВАНО


Начальник АХК

  
19.01. 2024 Н.А.Барсуков

Начальник отдела ДОУ

  
19.01. 2024 А.В.Шорина

Юрисконсульт

  
19.01. 2024 Т.В.Шевелева

Приложение №1  
к Положению  
о бракеражной комиссии  
СПб ГБПОУ «ПКГХ»

## СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА

**Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты**

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты  | Снижение оценки в баллах |
|--|---|--------------------------|
|  | внешний вид   |                          |
| Оформление                                   | Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)                            | 1,0                      |
|  | Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов предусмотренных рецептурой   | 1,0                      |
|  | Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре | 3,0                      |
| Форма  | Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)                                  | 0,5                      |
|  | Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы  | 0,5                      |
|  | Несоответствие формы (для формованных изделий) приведшее к изменению массы  | 3,0                      |
|  | Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму                                | 3,0                      |
| Состояние поверхности                        | Нарушение целостности изделий, запеченных в форме   | 2,0                      |
|  | Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия  | 1,0                      |

|              |  |     |
|--------------|--|-----|
|              | Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов                                   | 1,0 |
|              | Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов винегретов, молочных супов, каш            | 1,0 |
|              | Наличие пленки на поверхности:   |     |
|              | киселей, супов-пюре  | 0,5 |
|              | соусов, заправок   | 1,0 |
|              | чая-заварки  | 2,0 |
|              | Наличие трещин на поверхности изделий запеченных в форме                                     | 1,0 |
|              | Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша | 0,5 |
|              | Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша                | 3,0 |
|              | Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок                   | 1,0 |
|              | Отдаление корочки у жареных панированных изделий запеканок                                   | 2,0 |
| Однородность | Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема                   | 1,0 |
|              | Наличие взвешенных частичек, мутность желе бульонов  | 2,0 |
|              | Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей  | 1,5 |
|              | Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема  | 1,5 |
|              | Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих соленых и квашеных овощей                | 3,0 |
|              | Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков      | 3,0 |
|              | Наличие непромеса у изделий из котлетной массы запеканок, пудингов                           | 2,0 |

|                          |   |     |
|--------------------------|---|-----|
|                          | Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста   | 3,0 |
|                          | Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов     | 0,5 |
|                          | Наличие костей е мясных и рыбных студнях  | 3,0 |
|                          | Наличие единичных комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах | 2,0 |
|                          | Наличие комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах           | 3,0 |
|                          | Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий                             | 1,0 |
|                          | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий                                       | 2,0 |
|                          | Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп макаронных изделиях  | 3,0 |
|                          | Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях  | 3,0 |
| Вид на разрезе (разломе) | Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе   | 3,0 |
| Цвет                     | Незначительно отличающийся от типичного   | 0,5 |
|                          | Жареные или запеченные изделий слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления          | 2,0 |
| Текстура (консистенция)  | Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичный цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов    | 3,0 |
|                          | Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей   | 2,0 |
|                          | Очень жесткая в салатах из редьки, редиса   | 2,0 |

|       |  |     |
|-------|--|-----|
|       | Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле      | 2,0 |
|       | Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)                   | 3,0 |
|       | Крошлиявая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изданиях из творога                | 2,0 |
|       | Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы дичи, кролика, рыбы                   | 2,0 |
|       | Крошлиявая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше, плотная — в творожном и овощном; жидкая — в плодном | 2,0 |
| Запах | Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента                       | 1,5 |
|       | Нетипичный, посторонний  | 3,0 |
| Вкус  | Слабовыраженный, не ощущается вкус специй  | 1,0 |
|       | Слегка пересоленный  | 2,0 |
|       | Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний                                | 3,0 |

Заведующий столовой



Пурина И.Н.

