



**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Щелковский колледж»
(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

ПРИНЯТО

на заседании Совета колледжа
протокол № 10
от 19 сентября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Щелковский колледж»

_____ Ф.В. Бубич

ПОЛОЖЕНИЕ № 132

**о бракеражной комиссии в
ГБПОУ МО «Щелковский колледж»**

г.о.Щёлково, деревня Долгое Ледово
2025г.

ГБПОУ МО «Щелковский колледж»	Положение	№ 132	Стр. 2 из 9
-------------------------------	-----------	-------	-------------

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБПОУ МО «Щелковский колледж» (далее соответственно - "Положение", "комиссия" и "колледж") разработано на основе действующих СанПиН 2.4.2.2821-10; СанПиН 2.4.5.2409-08, и в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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», действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления, соблюдением технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовых колледжа.

1.3. Порядок работы бракеражных комиссий определяется приказом директора ГБПОУ МО «Щелковский колледж».

1.4. Бракеражная комиссия создается распоряжениями в структурных подразделениях колледжа (далее – СП). В распоряжениях указывается состав комиссии, сроки ее полномочий. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого, в соответствии с Положением, формируется из работников колледжа.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается по результатам работы перед заместителем директора по АХЧ.

1.7. Решения, принятые комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками столовой.

1.8. Деятельность комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов студентов и работников колледжа, а также потребителей;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.9. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Основные задачи комиссии

2.1. Задачи создания и деятельности комиссии:

2.1.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, и обеспечение столовой качественными продуктами питания.

2.1.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и обеспечение санитарии и гигиены в помещениях столовой.

2.1.3. Выборочная проверка качества всех поступающих в столовую сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.1.4. Контроль качества, состава, веса, объема всех приготовленных в столовой блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов по мере готовности и до отпуска потребителям.

2.1.5. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям, или о ее неготовности, или о ее несоответствии

ГБПОУ МО «Щелковский колледж»	Положение	№ 132	Стр. 3 из 9
-------------------------------	-----------	-------	-------------

установленным требованиям, с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.1.6. Выявление ответственных и виновных в допущении брака работников.

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

3. Права и обязанности комиссии

3.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов комиссии предполагаются.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять пригодность складских помещений;
- следить за правильностью составления меню;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- вносить на рассмотрение предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.3. Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние столовой;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- отчитываться о своей работе;
- о случаях нарушения сообщать директору колледжа;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания контролирующих организаций.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы, отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими методами проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

ГБПОУ МО «Щелковский колледж»	Положение	№ 132	Стр. 4 из 9
-------------------------------	-----------	-------	-------------

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью предприятия. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи или полуфабрикатов разрешается только после проведения приемочного контроля комиссией с соответствующими записями в журнале бракеража.

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

4.9. 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 потребителям. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

4.10. По результатам проверки каждый член комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

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

5. Органолептическая оценка блюд

5.2. Метод органолептической оценки производится согласно ГОСТ 31986-2012 и предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции.

5.3. Органолептический анализ продукции включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов — отличное качество, 4 балла — хорошее качество, 3 балла — удовлетворительное качество и 2 балла — неудовлетворительное качество.

5.4. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

5.5. Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно — прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий — нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

5.6. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2—3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных

ГБПОУ МО «Щелковский колледж»	Положение	№ 132	Стр. 5 из 9
-------------------------------	-----------	-------	-------------

характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

5.7. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

5.8. Установленные критерии качества:

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) 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 (изделия) и т. д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными

недостатками, но пригодным 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 3 балла.

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

В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение оценки.

5.9. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют.

Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример: наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона: его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части.

ГБПОУ МО «Щелковский колледж»	Положение	№ 132	Стр. 6 из 9
-------------------------------	-----------	-------	-------------

Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны, затем со сметаной.

5.10. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

5.11. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд.

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

5.12. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей.

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

5.13. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

5.14. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

5.15. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры: правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

5.16. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

5.17. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру (консистенцию).

5.18. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов).

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

5.19. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5.20. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных

полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

5.21. Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции согласно ГОСТ 31986-2012.

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), приведшей 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
		1,0

	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш. Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре соусов, заправок чая-заварки. Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме. Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша. Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша. Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок. Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок.	0,5 1,0 2,0 1,0 0,5 3,0 1,0 2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема. Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов. Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей. Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема. Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей. Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков. Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов. Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста. Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов. Наличие костей в мясных и рыбных студнях. Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах. Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах. Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий. Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях.	1,0 2,0 1,5 1,5 3,0 3,0 2,0 3,0 0,5 3,0 2,0 3,0 1,0 2,0 3,0 3,0

	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях.	
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе.	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного.	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления.	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов.	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	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
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога.	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы.	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная — в творожном и овощном; жидкая — в плодовом.	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

5.22. Расчет оценки качества продукции:

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. В примечании журнала указываются факты запрещения к реализации готовой продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

6. Прочие положения

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором и вступают в силу после их утверждения.

	Должность	Фамилия и инициалы
Разработано	Зав.производством	Савина М.В.
Согласовано	Зам.директора по АХЧ	Паламарчук И.А.