

**Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Академия креативных индустрий «ЛОКОН»**

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом  
СПб ГБПОУ «Академия «ЛОКОН»  
Протокол от 22.02.23 № 16

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора  
СПб ГБПОУ «Академия «ЛОКОН»  
от 22.02.23 № 65  
Директор СПб ГБПОУ  
«Академия «ЛОКОН»

О.В. Рыбина



**ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ №** 17-3

**Положение о бракеражной комиссии  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Академия креативных индустрий «ЛОКОН»**

Санкт-Петербург  
2023

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) является локальным нормативным актом Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Академия креативных индустрий «ЛОКОН» (далее – Образовательное учреждение), для осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон);

Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 17 октября 2022 года) ;

Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "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"

Распоряжением Комитета по образованию от 30.12.2020 № 2595-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;

иными нормативными правовыми актами Санкт-Петербурга и Российской Федерации приказами и распоряжениями Комитета по образованию, Уставом и локальными актами Образовательного учреждения, в части, регулирующей вопросы предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся, сборниками рецептов, технологическими картами.

1.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Образовательного учреждения на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации, бухгалтерии, педагогического коллектива, медицинские работники, представители организации, осуществляющей организацию питания, в соответствии с действующим контрактом.

1.5. Комиссия осуществляет контроль проверки качества питания не реже одного раза в месяц, по итогам проверок составляются акты (Приложение 1). Обо всех выявленных недостатках и замечаниях председатель комиссии докладывает директору

1.6. Членами комиссии (в составе не менее трех человек), которые действуют на основании настоящего Положения, проводятся контрольные проверки качества доставляемых продуктов, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи горячего питания обучающимся

1.7. Проверяющие работу столовой допускаются в производственные и складские помещения в сопровождении материально-ответственного лица от организации, оказывающей услуги по обеспечению питанием.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1 Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены в помещении столовой;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

### **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

3.1 Бракеражная комиссия «Академии «ЛОКОН» полномочна:

- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за соблюдением меню;
- проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверять наличие контрольных блюд и суточных проб.

### **4. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ**

4.1 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Снятие пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.2 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4.3 Методика органолептической оценки пищи.

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

4.3.2. Определяется запах пищи. 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.

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

4.3.4. 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.

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

4.3.6. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

4.3.7. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.3.8. 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.
- 4.3.9. 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.
- 4.3.10. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 4.3.11. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.3.12. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3.13. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. 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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.3.14. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.3.15. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.3.16. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса, если в него входят томат и жир, или приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.
- 4.3.17. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.
- 4.3.18. 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 такое блюдо не допускается, требуется его замена.

Приложение № 1

**АКТ**

\_\_\_\_.\_\_\_\_. 20\_\_г.

№ \_\_\_\_\_

О проверке нормы веса продуктов

