

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Магнитогорский педагогический колледж»



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**ПРИНЯТО:**

Советом колледжа  
 Протокол № 3 от 01.09.2023 г.  
 Председатель Совета колледжа:  
 \_\_\_\_\_ /О.Ю. Леушканова/

**СОГЛАСОВАНО:**

Педагогическим советом  
 Протокол № 1 от 01.09.2023 г.  
 Председатель Педагогического совета:  
 \_\_\_\_\_ /О.Ю. Леушканова/

Профсоюзным комитетом  
 Протокол № 44 от 01.09.2023 г.  
 Председатель Профсоюзного комитета:  
 \_\_\_\_\_ /Д.А. Кустыбаев/

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказом № 230 от 01.09.2023 г.

Директор государственного  
 бюджетного профессионального  
 образовательного учреждения  
 «Магнитогорский педагогический  
 колледж»

\_\_\_\_\_ /О.Ю. Леушканова

**ПОЛОЖЕНИЕ****О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Магнитогорск 2023

## 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Магнитогорский педагогический колледж» (далее - ГБПОУ «МПК»).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими нормативными актами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно - эпидемиологические правила», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473-ст (с изменениями и дополнениями);

- Национальным стандартом Российской Федерации. «Услуги общественного питания», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 01.01.2001г. № 475-ст (с изменениями и дополнениями);

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Уставом ГБПОУ «МПК».

1.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ «МПК» на каждый учебный год.

1.4. Члены бракеражной комиссии входят в состав внутриколледжной комиссии по питанию обучающихся ГБПОУ «МПК».

## **2. Задачи**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции в столовой ГБПОУ «МПК».

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

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

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в столовой блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. 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).

2.2.4. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2.5. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.2.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.2.7. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке ГБПОУ «МПК».

2.2.8. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.2.9. Обеспечение пищеблока ГБПОУ «МПК» качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

2.2.10. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

2.4. Основные направления деятельности комиссии

2.4.1. Осуществляет контроль:

- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой.

### 3. Направления деятельности

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором ГБПОУ «МПК».

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

3.7. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей производством столовой.

3.8. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

3.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3%).

3.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.12. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.

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

3.14. 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.

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

3.16. 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.

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

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

#### **4. Контроль**

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

4.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях внутриколледжной комиссии по питанию с приглашением заинтересованных лиц.

4.3. Контроль внутриколледжной комиссии по питанию оформляется в журнале и доводится до сведения администрации ГБПОУ «МПК».

4.4. Ответственность за работу бракеражной комиссии несет медицинский работник.

#### **5. Содержание и формы работы, структура**

5.1. Представители бракеражной комиссии (медицинский работник) ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Бракеражная проба снимается в присутствии заведующего производством или старшего повара.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносит медицинский работник в бракеражный журнал установленного образца.

5.4. В журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

5.5. Медицинский работник обязан ознакомить членов бракеражной комиссии о выявлении случая несоответствия приготовления блюд.

5.6. В состав бракеражной комиссии входят:

- представители администрации;
- медицинский работник;
- председатель профсоюзного комитета.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение подлежит обязательному рассмотрению на Совете колледжа.

6.2. Положение вступает в силу с даты его утверждения директором ГБПОУ «МПК».

6.3. Положение утрачивает силу в случае принятия новой редакции.

6.4. Вопросы, неурегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством РФ, Уставом ГБПОУ «МПК» и иными локальными нормативными актами ГБПОУ «МПК».

6.5. С данным Положением участники образовательных отношений знакомятся под подпись: педагогические и административные работники на Педагогическом совете, родители (законные представители) на Совете родителей, родительских собраниях, обучающиеся на Совете обучающихся, классных часах, а также путем размещения Положения на официальном сайте ГБПОУ «МПК» в сети Интернет.