

УТВЕРЖДЕНО

Приказом АНОО «Физтех-лицей» им.

П.Л. Капицы

От «30_»_декабря_ 2025 № 1711

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии АНОО «Физтех-лицей» им. П.Л. Капицы

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии АНОО «Физтех-лицей» им. П.Л. Капицы (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Лицей») разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020, государственным стандартом ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Уставом и локальными нормативными актами Лицея.

1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Порядок формирования Комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников Лицея. Персональный состав Комиссии утверждает директор Лицея приказом. В состав Комиссии входят:

- заместитель директора по административно-хозяйственной части;
- руководители и сотрудники Службы организации питания;
- медицинские работники;
- сотрудники Лицея, ответственные за питание;
- воспитатели Интеранта/Кампуса.

2.2. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав Комиссии приказом директора могут включаться сотрудники, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения.

3. Основные цели и задачи Комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоках Лицея (завтрака, второго завтрака, обеда и ужина).

3.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

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

3.4. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, являются обязательными для исполнения работниками пищеблока.

4. Обязанности членов Комиссии

4.1. Члены Комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2. Члены Комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседаниях по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой продукции и Акте (при выявлении брака).

4.3. Для оценки контроля массы и органолептической оценки готовых блюд члены Комиссии используют порядки, указанные в Приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5. Заключительные положения

5.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

ПОРЯДОК **оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню

При вынесении решения учитывается погрешность весов.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое
для контрольного взвешивания**

Что взвешивают	В каком количе стве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	1-2 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий; – из яиц и творога ; А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	2-3 порции
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	1-2 порций
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, оладьи, блинчики, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	2-3 порции
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки	2-3 порции
Булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	2-3 шт.

ПОРЯДОК **органолептической оценки готовых блюд**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена Комиссии в объеме:

- нескольких ложек первого блюда. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена Комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- полного второго блюда. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.
 - салата, десерта, булочного изделия и напитка.

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице

Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии.

В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла .

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус.
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус.
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних

Продукция	Как оценивают
из круп и макаронных изделий	включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	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; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Мучные кондитерские и булочные изделия	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. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)

Характеристики продукции	Балл и оценка
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)