

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж метрополитена и железнодорожного транспорта»**

ПРИНЯТО

Общим собранием Работников
и обучающихся Образовательного
учреждения
(Протокол от 26 июня № 09)

УТВЕРЖДЕНО

приказом
СПб ГБПОУ «Колледж метрополитена»
От 25 июня года № 613

«С учетом мнения»

Совета обучающихся
СПб ГБПОУ «Колледж метрополитена»
Протокол № 08 от «25» июня 2026

Родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Протокол № 07 от «25» июня 2026

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
(производственном контроле качества питания)

Санкт-Петербург

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее — Комиссия), осуществляющей производственный контроль качества горячего питания, соблюдение технологических требований, санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж метрополитена и железнодорожного транспорта» (далее — Учреждение).

1.2. Комиссия осуществляет **производственный контроль** в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Общественный контроль за организацией питания осуществляет отдельная Комиссия по контролю за организацией работы столовой и качеством питания обучающихся («Положение о комиссии по контролю за организацией работы столовой и качеством питания обучающихся»). Дублирование функций не допускается.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается с учётом мнения Совета обучающихся, Совета родителей и Совета по питанию и утверждается приказом директора Учреждения.

1.4. Бракеражная комиссия создаётся ежегодно приказом директора Учреждения в начале учебного года. Состав Комиссии утверждается на учебный год.

2. Нормативные ссылки

Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» — санитарные правила, утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ»;
- Локальным актом № 91 «Положение об организации обеспечения горячим питанием и предоставлении дополнительных мер социальной поддержки обучающимся»;
- Локальным актом № 109 «Положение о комиссии по контролю за организацией работы столовой и качеством питания обучающихся»;
- Методические рекомендации (далее — МР) 2.4.0179-20 по организации производственного контроля качества и Методические рекомендации (далее — МР) 2.4.0180-20 безопасности питания в образовательных организациях по проведению бракеража и органолептической оценки готовой кулинарной продукции .

3. Порядок формирования Комиссии

3.1. В состав Комиссии входит не менее 5 человек.

Председателем Комиссии является ответственный за организацию питания (заместитель директора по учебно-воспитательной работе).

В состав Комиссии входят:

- ответственный за организацию питания (председатель);

- заведующий производством Организатора питания;
- медицинский работник (при наличии);
- педагогический работник (дежурный мастер, социальный педагог);
- дополнительно может включаться представитель Комиссии по контролю (Положение о комиссии по контролю за организацией работы столовой и качеством питания обучающихся) с правом совещательного голоса.

3.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора ежегодно до начала учебного года.

4. Задачи Комиссии

4.1. Основными задачами Комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- ежедневный производственный контроль качества готовой пищи, соблюдения технологии приготовления, выходов блюд и закладки продуктов;
- осуществление контроля за правильностью и полнотой ведения Журнала бракеража готовой кулинарной продукции Организатором питания в соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0180-20;
- контроль соответствия приготовленной продукции утверждённой меню-раскладке и технологическим картам;
- контроль наличия, правильности отбора и хранения суточных проб;
- контроль условий хранения продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований;
- взаимодействие с Комиссией по общественному контролю.

5. Права и обязанности

5.1. Комиссия имеет право:

- проводить ежедневный бракераж до начала раздачи пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов;
- требовать приостановки раздачи блюда при неудовлетворительной оценке;
- вносить предложения по улучшению организации питания ответственному лицу и директору.

5.2. Члены Комиссии обязаны:

- проходить инструктаж по методике органолептической оценки;
- объективно фиксировать результаты в Журнале бракеража;
- соблюдать конфиденциальность и санитарные требования.

6. Порядок работы Комиссии

6.1. Бракераж готовой продукции проводится ежедневно перед началом раздачи по каждому блюду отдельно (не по рациону в целом).

6.2. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы, положительной оценки и записи в Журнале бракеража с разрешительной записью «К выдаче разрешено».

6.3. Проводится отбор суточных проб от каждой партии готовых блюд (не менее 100–150 г каждого блюда). Пробы хранятся в специально выделенном холодильнике при температуре +2...+6 °С в течение 48 часов (при необходимости — 72 часа) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20.6.4. Органолептическая оценка и критерии качества проводятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и настоящим Положением.

6.5. Методика органолептической оценки пищи:

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

6.5.2. 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.

6.5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.5.4. 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.

6.5.5. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

6.5.6. 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).

6.5.7. 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.

6.5.8. 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.

6.5.9. 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.

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

6.5.11. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.5.12. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.5.13. 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.

6.5.14. 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.

6.5.15. 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, закладной и выходом, обратить внимание на наличие

в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре — блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.5.16. 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.

6.5.17. 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.

6.6. Критерии оценки качества блюд ПРОВЕРИТЬ КАК В ЖУРНАЛЕ

Органолептическая оценка качества готовой пищи проводится по каждой партии блюд отдельно по следующим критериям:

- «Отлично» — блюдо полностью соответствует рецептуре, технологической карте, требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, имеет высокие органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

- «Хорошо» — имеются незначительные отклонения от технологии приготовления, не влияющие на органолептические свойства, безопасность и пищевую ценность блюда.

- «Удовлетворительно» — выявлены отклонения от технологии, приведшие к изменению отдельных органолептических показателей, однако блюдо безопасно для здоровья и может быть допущено к реализации.

- «Неудовлетворительно» — существенные нарушения технологии приготовления, наличие посторонних запахов, привкусов, несоответствующей консистенции, признаков порчи или иных отклонений, представляющих риск для здоровья обучающихся. Блюдо к реализации не допускается. Оно подлежит немедленному снятию с раздачи, возврату Организатору питания или утилизации с обязательным составлением акта. В бракеражном журнале делается подробная запись с указанием конкретных причин брака.

При оценке «неудовлетворительно» председатель бракеражной комиссии обязан немедленно проинформировать ответственного за организацию питания и Организатора питания.

7. Документирование результатов

7.1. Результаты бракеража ежедневно фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который ведётся Организатором питания по форме, установленной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Журнал хранится у Организатора питания. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль ведения журнала до начала раздачи пищи, проверяет полноту записей по каждому блюду отдельно и наличие разрешительной записи «К выдаче разрешено». При выявлении нарушений в ведении журнала составляется соответствующий акт.

7.2. При выявлении некачественной продукции составляется Акт отбраковки (в двух экземплярах) Приложение №1.

7.3. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Взаимодействие с другими органами контроля

8.1. Бракеражная комиссия взаимодействует с Комиссией по контролю за организацией работы столовой и качеством питания обучающихся (Положение о комиссии по контролю за организацией работы столовой и качеством питания обучающихся), предоставляя ей информацию о результатах производственного контроля.

8.2. Ответственность за организацию работы бракеражной комиссии возлагается на **ответственного за организацию питания** (в соответствии с «Положением об организации обеспечения горячим питанием и предоставлении дополнительных мер социальной поддержки обучающимся»).

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения и действует до принятия новой редакции.

9.2. Изменения в Положение вносятся в порядке, установленном для локальных нормативных актов Учреждения.

9.3. Настоящее Положение размещается на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня утверждения.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж метрополитена и железнодорожного транспорта»
отделение железных дорог / отделение метрополитена

АКТ ОТБРАКОВКИ № _____

от «__» _____ 2026 г.

Время составления: _____ час. _____ мин.

Бракеражная комиссия, действующая на основании приказа директора Учреждения от «__» _____ 20____ г.
№ _____,

в составе:

Председатель: _____
(Ф.И.О., должность — ответственный за организацию питания / заместитель директора по УВР)

Члены комиссии:

1. _____
(заведующий производством Организатора питания)
2. _____
(медицинский работник — при наличии)
3. _____
(педагогический работник: мастер ПО / куратор / социальный педагог)
4. _____
(дополнительный член комиссии)

в присутствии представителя Организатора питания _____

Проведя ежедневный производственный контроль качества готовой пищи перед началом раздачи, комиссия установила следующее:

1. Наименование блюда (изделия): _____
2. Дата и время приготовления: _____
3. Номер партии / котла: _____
4. Масса (объём) забракованной продукции: _____ кг (порций)
5. Меню-раскладка № _____ от «__» _____ 20____ г.

В ходе органолептической оценки по методике, установленной разделом 6.5 Положения о бракеражной комиссии, выявлены следующие нарушения: _____

_____ (подробное описание выявленных недостатков со ссылками на конкретные пункты 6.5.х и 6.6)

Оценка качества по критериям п. 6.6 Положения: «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»

Решение комиссии:

Забракованную продукцию к реализации (раздаче) «не допускать».

Продукцию передать Организатору питания для возврата / утилизации с составлением соответствующего акта.

Суточную пробу от забракованного блюда отобрать и хранить в установленном порядке.

Председатель бракеражной комиссии обязан немедленно проинформировать ответственного за организацию питания и Организатора питания о данном факте.

Акт составлен в двух экземплярах:

1-й экземпляр — в Журнал бракеража / дело бракеражной комиссии;

2-й экземпляр — Организатору питания.

Подписи членов комиссии:

Председатель _____ / _____ /

Члены комиссии:

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ / С актом ознакомлен:

Представитель Организатора питания _____ / _____ / «__»
_____ 20____ г.