

СОГЛАСОВАНО:

С педагогическим советом
протокол № от «27» августа 2025г.

С советом обучающихся
протокол №1 от «08» сентября 2025г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Жирновский
педагогический колледж»

Н.Ю. Смелянская
«08» сентября 2025



**Положение
о бракеражной комиссии в
ГБПОУ «Жирновский педагогический колледж»**

г. Жирновск 2025 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет цель, задачи, права и обязанности бракеражной комиссии ГБПОУ «Жирновский педагогический колледж» (далее – Комиссия), устанавливает порядок формирования Комиссии и ее состав, а также регламентирует деятельность Комиссии, в том числе общие правила проведения Комиссией бракеража готовой продукции (далее – Положение).

1.2. 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»;
- Законом РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Уставом ГБПОУ «Жирновский педагогический колледж» и иными локальными нормативными актами.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется из работников образовательной организации и привлекаемых специалистов и экспертов.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников и обучающихся образовательной организации;
- строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания;

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется: санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими требованиями,

сборниками рецептур, технологическими картами, а также настоящим Положением.

2. Цель, задачи, права и обязанности Комиссии

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля над организацией питания обучающихся, качества готовой пищи, соблюдения технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

2.2. Для достижения поставленной цели Комиссия выполняет следующие задачи:

- осуществляет выборочную проверку качества всех поступающих в образовательную организацию сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и других помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- контролирует сроки хранения продуктов питания, их целевое использование;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводит проверку нормы раздачи готовой продукции;
- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб;
- следит за соблюдением правил гигиены работников буфета образовательной организации;
- контролирует санитарное состояние в буфете образовательной организации;
- составляет соответствующие акты в случае выявления замечаний и нарушений в организации питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания и обслуживания обучающихся и сотрудников образовательной организации;
- оказывает содействие администрации образовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.3. В случае выявления замечаний и нарушений в организации питания Комиссией составляется акт. Выявленные Комиссией замечания и нарушения подлежат обязательному устранению ответственными лицами.

2.4. Комиссия имеет право требовать принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.

2.5. Комиссия имеет право запрашивать от администрации образовательной организации необходимые для работы документы.

2.6. Комиссия периодически (не реже одного раза в полугодие) отчитывается перед руководителем образовательной организацией о работе по осуществлению контроля над организацией питания обучающихся, качестве готовой пищи, за соблюдением технологии и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

2.7. Комиссия несет ответственность за полноту выполнения поставленных перед ней задач.

3. Порядок формирования Комиссии и ее состав

3.1. Комиссия формируется на каждый учебный год.

3.2. Комиссия формируется в составе не менее 5 человек.

В состав Комиссии могут входить представители административно-управленческого персонала, работники буфета образовательной организации, педагогические работники.

3.3. По мере необходимости в состав Комиссии могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации (по согласованию с ними).

3.4. Структура Комиссии: – председатель Комиссии;
– члены Комиссии.

3.5. Председателем Комиссии является заместитель руководителя образовательной организации: заместитель директора по воспитательной работе.

3.6. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя Комиссии является решающим.

3.7. Персональный состав Комиссии утверждается на учебный год приказом руководителя образовательной организации.

4. Деятельность Комиссии

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 в столовой образовательной организации.

4.2. По результатам проверки любой член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

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

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

5. Общие правила проведения Комиссией бракеража готовой продукции

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные в столовой образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу.

5.2. Для проведения бракеража необходимо иметь в буфете образовательной организации весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейку.

5.3. Члены Комиссии осуществляют снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Пробу берут из общего котла (кастрюли), тщательно перемешав пищу в котле (кастрюле). Бракераж начинают с блюд и кулинарных изделий, имеющих слабовыраженный запах, вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Комиссия определяет фактический выход одной порции путем взвешивания 5-10 порций. Вес порционных изделий не должен быть меньше нормы выхода (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от средней массы).

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, изготовленных в столовой образовательной организации, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей Комиссией дается соответствующая оценка. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные

нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

5.5. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции по форме, приведенной в приложении к настоящему Положению, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

5.6. Журнал бракеража готовой продукции должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью образовательной организации. Журнал бракеража готовой продукции хранится у заведующего столовой образовательной организации.

5.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Заключительные положения

6.1. Члены Комиссии работают на добровольной и безвозмездной основе.

6.2. Руководство образовательной организации обязано содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

6.3. Контроль над работой Комиссии и принятыми мерами по устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией в ходе осуществления своей деятельности, осуществляет директор ГБПОУ «Жирновский педагогический колледж».

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 256233904371995990837526139856067300059550830093

Владелец Смелянская Наталья Юрьевна

Действителен с 06.11.2025 по 06.11.2026