Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«ЯКОВЛЕВСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРИНЯТО
на заседании Управляющего совета
ОГАПОУ ЯПК
Протокол № 1от «_04__» __09_____ 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ЯПК

Подписано цифровой подписью: Шепелева Жанна Николаевна
DN: cn=Шепелева Жанна Николаевна, o=ОГАПОУ ЯПК, ou, email=jakpu@belregion.ru, c=RU
Дата: 2026.11.03 15:43:59 +03'00'

_____Ж.Н. Шепелева
Приказ № 694-ОС от «_23»__09____ 2026г.

Положение о бракеражной комиссии Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Яковлевский педагогический колледж»

Строитель 2026

1. Общие положения.
2. Задачи создания и деятельности комиссии.
3. Состав комиссии.
4. Деятельность комиссии.
5. Права и обязанности комиссии.

1. Общее положение

1.1. Настоящие положение о бракеражной комиссии Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Яковлевский педагогический колледж» разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 01 сентября 2026 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в редакции от 31.07.2025 года;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями в редакции от 07.06.2025 года;
- Санитарно-эпидемиологическими правила и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Яковлевский педагогический колледж».

1.2. Настоящее Положение разработано с целью осуществления постоянного контроля качества и соблюдением технологии приготовления готовой продукции.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Управляющим Советом Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Яковлевский педагогический колледж» (далее - Колледж).

1.4. Бракеражная комиссия создается приказом директора Колледжа и действует в течение учебного года.

1.5. Комиссия в свой деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.6. Деятельность комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов сотрудников Колледжа, студентов, а также прочих посетителей.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Задачи создания и деятельности комиссии

2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Колледж продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2. Тотальный контроль, по мере готовности, качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Колледже блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, другой готовой продукции.

2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений, о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных сотрудников.

2.5. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия состоит из не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Председатель Комиссии - директор Колледжа или лицо его заменяющее.
- Члены Комиссии:
- заведующий столовой ответственный за организацию питания,
- медицинский работник,
- калькулятор,
- представитель администрации,
- представитель профсоюзного комитета,
- педагогические сотрудники.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Колледжа.

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

3.4 Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Деятельность комиссии

4.1. Комиссия 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.

4.2. Комиссия осуществляет контроль на соответствие техническим требованиям, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим в столовую, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) студентам и прочим посетителям готовой продукции из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производиться по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично”, "хорошо”, "удовлетворительно”, "неудовлетворительно” (брак).

4.5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (форма которого утверждена санитарными правилами и нормами) до начала ее реализации и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.6. По результатам проверки каждый 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, с составлением акта.

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

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

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все сотрудники колледжа обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

4.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов сотрудники столовой обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой, промаркированной одежде (халате, головном уборе, сменной обуви).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Колледжа и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания.

Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям студентов в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству студентов.

Комиссия ведёт следующую документацию:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- акты на списание невостребованных порций

Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

Уполномоченное должностное лицо:
заместитель директора _____ Гей Н.Н.

Приложение 1
К Положению о бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ
для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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.
1.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2.2 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.
2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
2.4 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1 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.
3.2 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).
3.3 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.
3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц.

Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
3.5 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.
3.6 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
4.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
4.3 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.
4.4 Макаронные 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.
4.5 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.
4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
4.7 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 2
К Положению о бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ
для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1 Заведующей столовой необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в Колледж. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в Колледж.
1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).
1.3 В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.
1.4 В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:
– своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
– правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
– необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:
3.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
3.2 Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
3.3 Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОУ);
3.4 Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
3.5 Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
3.6 Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
3.7 Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
3.8 Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
3.9 Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;
3.10 Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
3.11 Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
3.12 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
3.13 Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
3.14 Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
3.15 Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
3.16 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
3.17 Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
3.18 Принимает участие в проведении инвентаризаций.
3.19 Следит за санитарным состоянием кладовой.
3.20 Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

4.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:
– за сохранность продуктов;
– за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
– за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
– за соблюдением норм выдачи продуктов;
– за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
– за своевременный заказ продуктов;
– за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
– за выполнение настоящей инструкции.
4.2 За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
4.3 За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
4.4 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов,

законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6 За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.