

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Экономический лицей
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета Протокол №1 от
«29» августа 2024г

УТВЕРЖДАЮ
Директор Экономического лицея
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Е.А. Архипова
«02» сентября 2024г



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Экономического лицея ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»**

Москва
2024г.

Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения высшего образования РЭУ им. Г.В. Плеханова Экономический лицей (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения высшего образования РЭУ им. Г.В. Плеханова в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Экономическом лицее.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами Экономического лицея
- 1.3. Бракераж готовой продукции проводится соответствии с ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», где указан порядок проведения бракеража.

2. Состав бракеражной комиссии

- 2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Экономического лицея.
- 2.2. Общее число членов бракеражной комиссии, включая председателя бракеражной комиссии, составляет не менее 4 (четырёх) человек. Ротация состава бракеражной комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят:
 - 2.3.1. заведующий производством;
 - 2.3.2. должностные лица, ответственные за организацию питания;
 - 2.3.3. медицинские работники;
 - 2.3.4. педагогические работники;
- 2.4. Председатель, заместитель председателя и секретарь бракеражной комиссии избирается из членов бракеражной комиссии.
- 2.5. Председатель бракеражной комиссии:
 - 2.5.1. руководит деятельностью бракеражной комиссии (в период отсутствия председателя) заместитель председателя бракеражной комиссии);
 - 2.5.2. назначает дату и проводит заседания бракеражной комиссии;
 - 2.5.3. подписывает протоколы заседания бракеражной комиссии;
 - 2.5.4. осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности бракеражной комиссии.
- 2.6. Секретарь бракеражной комиссии:
 - 2.6.1. формирует повестку дня заседания бракеражной комиссии, доводит ее до сведения членов бракеражной комиссии не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до их начала;
 - 2.6.2. организует проведение заседаний бракеражной комиссии;
ведет и подписывает протокол заседания бракеражной комиссии

2.7. Члены бракеражной комиссии обязаны:

2.7.1. участвовать в заседаниях бракеражной комиссии;

2.7.2. соблюдать настоящее Положение;

2.7.3. при принятии решений бракеражной комиссии голосовать индивидуально и открыто;

2.7.4. вносить предложения по совершенствованию деятельности бракеражной комиссии.

2.8. Бракеражная комиссия собирается не реже одного раза в квартал, оформляя заседания протоколами. Заседания бракеражной комиссии назначаются председателем бракеражной комиссии по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной трети членов бракеражной комиссии.

2.9. Заседание бракеражной комиссии правомочно, если на нем присутствует более половины членов бракеражной комиссии. Решения на бракеражной комиссии принимаются большинством голосов от присутствующих членов бракеражной комиссии. Передача права голоса другому лицу не допускается.

2.10. По итогам заседания составляется протокол заседания бракеражной комиссии, который подписывает председательствующий на заседании.

3. Цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием

обучающихся Экономического лицея, предотвращению пищевых отравлений.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- 3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. Бракеражная комиссия имеет право:
- 3.3.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - 3.3.2. проверять выход продукции;
 - 3.3.3. контролировать наличие суточной пробы;
 - 3.3.4. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - 3.3.5. проверять качество поставляемой продукции;
 - 3.3.6. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - 3.3.7. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - 3.3.8. вносить на рассмотрение руководства Лицея и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибалльной системе.
- 4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.5. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Экономического лицея и работникам пищеблока.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Экономического лицея, принимается на заседании педагогического совета и утверждается (вводится в действие) приказом директора Экономического лицея.
- 5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5.1. настоящего Положения.

После принятия Положения в новой редакции (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) предыдущая редакция утрачивает силу.

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

(Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления)

1. Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп в начале без сметаны и затем со сметаной.

2. Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

3. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

4. Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

6. При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале 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), а затем пробуют блюдо в целом.

11. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

12. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

13. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд, мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

14. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных

полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет, 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. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.