



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И ПРИРОДООБУСТРОЙСТВА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГБУ КО ПОО «Колледж
агротехнологий и природообустройства

Т.В. Алехина, 01.09.2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6B54289CB0F203B5146FEF35CF8F34FF

Владелец: Алехина Татьяна Владимировна

Действителен с 11.08.2026 года до 04.11.2027 года

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

г. Гусев

Положение об организации питания обучающихся рассмотрено на Педагогическом совете, Совете студенческого самоуправления и введено в действие приказом по ГБУ КО ПОО «Колледж агротехнологий и природообустройства» от 01.09.2026 г № 199/1-ОД.

1. Основные положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в ГБУ КО ПОО Колледж агротехнологий и природообустройства» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовленной пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами в сфере образования и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также Уставом образовательной организации:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», устанавливающим общие требования к организации питания обучающихся;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», определяющим правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов для здоровья человека;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18; СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19).

2. Образование и состав бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора образовательной организации.
- 2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором образовательной организации в количестве не менее трех человек.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят: директор колледжа, заместитель директора по УВР, заведующие отделениями, социальные педагоги.

3. Основные задачи

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, настоящим Положением и другими внутренними документами образовательной организации.
- 3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещениях пищеблока и столовой;
- организация полноценного питания.

4. Методика органолептической оценки пищи

- 4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
 - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
 - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
 - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Порядок работы бракеражной комиссии

- 5.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть представлены дата, суточная проба, полное наименование блюда.
- 5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (поваров).
- 5.4. Бракеражная комиссия проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 5.5. Бракеражная проба производится из общего котла. Для исследования пища берется на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнений.
- 5.6. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в обеденном зале столовой.
- 5.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.8. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал и оформляется подписью члена бракеражной комиссии.

- 5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 5.10. Показатели для внесения в журнал бракеража включают:
- **Дата и время проверки.** Запись должна включать точную дату и время, когда проводилась проверка качества продуктов питания.
 - **Время снятия бракеража.** Устанавливается перед началом приема пищи обучающимися.
 - **Наименование готового блюда.** Четкое наименование блюда (комплексного обеда в указанный день), подлежащего проверке. (например: Борщ, плов, чай/сахар, хлеб).
 - **Результаты органолептической оценки качества готовых блюд** (комплексного обеда). Результаты оценки вкуса, консистенции, температуры подачи блюд согласно установленным стандартам и требованиям СанПиН. (например: свежие блюда, норма соблюдена, качественно приготовлено, пригодно к употреблению, без нарушений).
 - **Разрешение к реализации блюда.** Итоговая запись о пригодности продукции к употреблению либо рекомендации о списании недоброкачественных продуктов. (допущено/не допущено).
 - **Подписи членов комиссии.** Обязательная подпись ответственного лица или членов бракеражной комиссии, подтверждающих правильность сделанных выводов.
 - **Результаты взвешивания порционных блюд.** Указывается соответствие нормам выдачи порционных блюд. (соответствует/не соответствует).
 - **Примечание.** Указываются примечания в случае непредвиденных обстоятельств.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии вступает в силу с момента его утверждения директором образовательной организации.
- 6.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение, вводятся в действие приказом директора образовательной организации.
- 6.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
-