


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮБИЛЕЙНАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 1 от «31» 08.2020 г.

Утверждаю

Директор школы:


Д.У. Байтазаева

**Положение
о бракераже пищи,
о бракеражной комиссии**

I. Общие положения

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля за питанием детей и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, родительским комитетом и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.3. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска- каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение N2):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится в столовой у поваров. «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Бракеражная комиссия.

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года в количестве 4 человек.

2.3. В состав комиссии могут входить: педагоги, повара, кладовщик, члены администрации и медицинский работник (по согласованию на договорной основе).

2.4. Полномочия комиссии: Бракеражная комиссия Учреждения:

2.4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при хранении продуктов питания на пищеблоке;

2.4.2. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

2.4.3. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

- 2.4.4. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 2.4.5. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 2.4.6. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 2.4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения (Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- 2.4.8. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- 2.4.9. Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей (Приложение 3).

III. Бракераж готовой продукции

- 3.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, (приложение N3) за 30 мин до выдачи готовой продукции.
- 3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.
- Выдача готовой пищи производится 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, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи комиссия обязана снять блюдо с выдачи, направить их на доработку или переработку.
- 3.3. За качество пищи несут ответственность повара приготовляющие продукцию, кладовщик.

МЕТОДИКА ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удаётся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов.

3. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожёвывании пищи определяют её жёсткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупно-зернистости, рассыпчатости.

4 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, солёный. Наибольшей чувствительностью к сладкому и солёному обладает кончик языка, к горькому—область его корня, к кислому — края.

5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности, из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

6.2. Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязнённости.

6.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

6.4. При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на

прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют

Мелко-дисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

6.5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.6. 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.

6.7. В школе не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки с

недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

7. Органолептическая оценка вторых блюд.

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) даётся общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперёк или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии

приготовления блюда. Так, заветренная тёмная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

7.2. Консистенция блюда даёт представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

7.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

7.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная—приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили.

Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию.

В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга.

Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

7.6. Макаaronные 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.

7.7. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

7.8. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку.

Если в соус входят пассированные корниья, лук, то их отделяют и проверяют

Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья

Наименование пищевых продуктов:

Количество поступившего продовольственного сырья (в килограммах, литрах, штуках).

Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта.

Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья.

Конечный срок реализации продовольственного сырья.

Дата и час фактической реализации продовольственного сырья по дням.

Подпись ответственного лица.

Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и время изготовления блюда

Наименование продукции, блюда

Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта. Разрешение к реализации (время)

Ответственный исполнитель: Ф.И.О. лица, проводившего бракераж

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций. Масса вторых блюд определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и с учётом числа порций.

3 Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать 3 %, но масса порции должна соответствовать норме.