



Утверждено
Приказом директора
МАОУ СОШ № 10
от 31.12.2015 г.
Т.А.Лукашевич

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии и методике оценивания

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №10» на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Выдачу готовой пищи следует проводить 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.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика организации работы

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 которым 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в

тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-торс должен быть однородным ни всей массе, без отслаивания жидкости ни 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 подгоревшей 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 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, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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 корни, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Мероприятия	Сроки
Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	30.08.2015
Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета	Постоянно
Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистоты посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежедневно
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников пищеблока (опрятность, чистота одежды)	Ежедневно
Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета сырой продукции	Ежедневно
Проверка качества готовой продукции (выходной контроль)	Ежедневно
Входной производственный контроль при закладке продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и норм раздачи готовой продукции.	Раз в месяц
Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно
Контроль за соблюдением 4-х недельного меню	Ежедневно
Входной контроль за соблюдением норм привоза продуктов	Ежедневно
Контроль за отбором и хранением суточной пробы	Раз в неделю
Проверка исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока	Раз в месяц
Контроль за состоянием поверхностей деревянного инвентаря, исправностью металлического инвентаря, наличием и использованием по назначению.	Раз в неделю
Выполнение графика поставок продуктов, контроль за санитарным состоянием автотранспорта, поставляющего продукты, наличие санитарного паспорта, паспорта на транспорт.	Раз в неделю
Ведение журнала учета выданных завтраков и обедов	Ежедневно
Контроль за наглядной информацией для учащихся, родителей и работников школы: график работы столовой и буфета, ежедневное меню, прейскурант цен.	Ежедневно
Проведение разъяснительной работы среди учащихся и родителей о пользе горячего питания и его влияния на здоровье и восприятие учебного процесса.	Ежедневно
Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов.	Раз в неделю
Контроль за наличием сопроводительной документации (подтверждающих качество продукции) при приеме сырья и пищевых продуктов.	Ежедневно
Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации.	Раз в неделю
Контроль за проведением генеральной уборки пищеблока.	Раз в триместр

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575887

Владелец Просвирякова Ольга Анатольевна

Действителен с 20.04.2021 по 20.04.2022