

Принято:  
на заседании  
Педагогического совета  
протокол №1  
«27» августа 2015  
Секретарь: *гж*



Утверждаю:  
директор ГБПОУ РО ПУ№64  
Борисова И.Г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О бракеражной комиссии**  
**ГБПОУ РО ПУ№64**

**Зверево 2015**

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

Контроль за доброкачественностью пищи, приготовленной для питания учащихся в столовой училища, заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи учащимся следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

В журнале отмечается результат пробы каждого блюда, обращая внимания на внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и др. Для проведения бракеража готовой продукции в училище создается бракеражная комиссия. Состав комиссии: Директор ОУ, социальный педагог, зав.столовой. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны, быть ознакомлены с данным Положением.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяют запах пищи. Лучше всего 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. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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 Н случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

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.

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, сильно разваренных овощей и других продуктов).

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 пленок.

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 своей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственности свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и

прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо запрашивается сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки» с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью и пересолом и др.

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, пагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложения.

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.

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.

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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюда, политые таким соусом, не вызывают у ребенка аппетита, снижают вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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 жаренная - 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.**

1. «Отлично - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- 2.; «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 невозможно исправить.

К раздаче не допускается, требуется замена блюда.