Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ровеньская средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением отдельных предметов»
Белгородской области

Принято
на заседании педагогического совета
МБОУ «Ровеньская средняя
общеобразовательная школа
с углубленным изучением
отдельных предметов Ровеньского района
Белгородской области»
протокол №3 от 30 декабря 2019 года

Утверждено
приказ по МБОУ «Ровеньская
средняя общеобразовательная
школа с углубленным изучением
отдельных предметов Ровеньского района
Белгородской области»
приказ № 557 от 30 декабря 2019 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года.

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

3.Выдача готовой продукции проводится 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, обращая внимание на показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

3. Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяется внешний вид пищи, её цвет.

2. Определить запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха использовать эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и др.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнять 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 – причина пищевого отравления.

4. Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных продуктов).
3. При органолептической оценке обращать внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. 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 всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
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.

6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и т.д.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. 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 в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
4. 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 приготовления.
5. При оценке гарниров обращать 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.
6. Консистенцию соусов определяют. Сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.
7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным вкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохранять форму при нарезке.

6. 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 блюд.