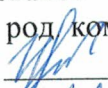



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

Принято решением педсовета  
Пр. № 8 от «11» 01 20 21 г.

«Согласовано»  
Председатель род. комитета школы  
Карпова И.Н.   
«11» 01 20 21 г.

«Утверждаю»  
Директор школы Ворончихина И.А.  
 пр. № 57/3 от «11» 01 20 21 г.



## Положение о бракеражной комиссии

## 1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из четырех человек: медицинский работник (по возможности), представитель родителей, работник школьного пищеблока (повар), представитель администрации школы.
- 1.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством приготовляемой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи производится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с раздачи, направить на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал у повара. В журнале отмечаются результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, повар, приготовляющий продукцию. Ответственность за ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» несет медицинский работник школы или, за отсутствием его, работник пищеблока.

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

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше всего 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, прокисший, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3 Вкус пищи, как и её запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4 При снятии пробы необходимо выполнять определённые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде. Вкусовая проба не производится 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 её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3 При органолептической оценке блюда 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 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 пробуют его без сметаны.

3.5 Не разрешаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и т.д.

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

4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 по тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4 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.

4.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет и запах.

4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корниья, лук, их отделяют, проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, он снижает вкусовые качества пищи, следовательно, и её усвоение.

4.7 При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие/отсутствие 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

5.1 Критерии оценки качества блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено точно 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 блюда, но которые можно исправить.

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

5.2 Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.


5.3 Оценки «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данные бракеражной комиссией, другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на заседаниях Совета школы. Лица, виновные в плохом приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности.

5.4 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

«Утверждаю»

и.о.директора МБОУ

«Зиянчуринская СОШ»

 /Ворончихина И.А.

Приказ № 102 от 28.08.19



### Состав бракеражной комиссии:

1. Председатель комиссии Местюкова Т.Н. зам по ВР;
2. Председатель родительского комитета Карпова И.Н;
3. Повар столовой Зайцева Н.П;

План работы комиссии (Приложение №1)