

**Краевое государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение «Ачинская школа № 3»**



**Утверждено**

**Приказ от 21.04.2014 года № 196**

**Изменение приказа от 08.02.2017 года № 75/1**

**И.Л. Шадрина**

**Положение о бракеражной комиссии  
КГБОУ «Ачинская школа № 3»**

**1. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством организации питания в школе.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (приложение к письму Минторга РСФСР от 21.08.1963 № 0848), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественно пит器ия, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-08., «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.4.2.2821-10

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с выдачи, направить их на доработку или переработку.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у медицинской сестры диетической. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.6. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра диетическая, заведующий производством (шеф-повар) и повара, приготовляющие продукцию.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

**2.1. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов и кулинарных изделий (сенсорный анализ)**

**Правила органолептической оценки бракеражной комиссией**

Под органолептической оценкой качества пищевых продуктов и приготовленных блюд понимают определение таких показателей, как внешний вид, вкус, аромат, цвет, консистенция, которые в значительной степени характеризуют качество пищи.

Проводящий органолептическую оценку пищи должен быть в меру сыт.

Преимуществом органолептического метода оценки качества продуктов и кулинарных изделий является быстрота проведения анализа пищи, а также возможность применения этого метода в любом месте.

При снятии пробы необходимо соблюдать определенную предосторожность: не проводить пробы сырых продуктов, если они не применяются в сыром виде: при обнаружении признаков разложения, а также подозрении на то, что данный продукт был причиной пищевого отравления или заражения.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр производят при дневном свете.

Вкус и запах пищи устанавливают при характерной для нее температуре: холодных и сладких блюд — 12—14°C, первых блюд — при 70—75°C, вторых — 60—65°C, горячих напитков — при 70—75°C. Первыми пробуют блюда с менее выраженными вкусовыми свойствами.

Запахи оценивают до определения вкуса пищи. Блюда с резким запахом следует исследовать в последнюю очередь.

Тот или иной запах может определяться, как чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый или специфический — селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

Запах — особенно важный качественный показатель. Скорость реакции на раздражение обонятельных нервов составляет 0,5 секунд. Поэтому нельзя доверяться мгновенному впечатлению. Необходимо произвести энергичный, сильный и короткий вдох, затем задержать дыхание на 2—3 секунды и выдохнуть. Лучше всего запах ощущается при затаенном дыхании. С помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается.

Консистенцию продукта, его жесткость, сочность и нежность определяют в процессе прожевывания пищи. Тогда же определяют маслянистость, клейкость, мучнистость, мягкость, прилепаемость, рассыпчатость и т. д.

Основными вкусовыми ощущениями человека можно считать ощущение кислого, сладкого, соленого, горького. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому чувствительны края языка.

Максимум чувствительности к сладкому достигается при температуре 37°C, а при 50° она исчезает. Для соленого оптимум лежит в пределах 18°C, для горькою — при 10°. При 0°C все вкусовые ощущения резко ослабеваю, поэтому рекомендуется устанавливать вкус пиши при температуре 20—40°C.

Для возникновения вкусового ощущения требуется определенное время с момента попадания вещества в рот. Наиболее быстрая реакция возникает на соленое, затем на сладкое, далее на кислое и, наконец, на горькое. Вот почему для определения горечи необходимо подать языком пищу к корню языка и выждать несколько секунд.

После каждой пробы нужно ополоскать рот чистой теплой водой. При большом количестве образцов периодически прополоскивают рот чаем. Помещение, в котором ведется дегустация, должно быть хорошо проветрено. Для наиболее полной оценки вкуса и запаха пиши следует распределить пробу по всем участкам поверхности ротовой полости. В этот момент важно сосредоточиться, проанализировать ощущения и запомнить их. В случаях, когда обнаруживается неприятный вкус продукта, пробу не следует проглатывать, а рот хорошо прополоскивают теплой водой.

## 2.2. Методы проведения органолептической оценки

Для органолептической оценки пищи необходимо иметь: поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр, миску с кипятком для ополоски ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для прополоскивания рта. При

органолептической оценке пищи наиболее важными показателями являются: внешний вид, консистенция, запах и вкус. Оценку производят при температуре подачи блюд.

*Органолептическая оценка качества пищи дается по пятибалльной системе:*

- 5 баллов (отлично) дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
- 4 балла (хорошо) - блюдо изготовлено в соответствии с рецептурой, требованиями кулинарии, но имеет небольшие исправимые дефекты (недосол, недостаток оформления);
- 3 балла (удовлетворительно) - блюдо имеет отклонения от требований кулинарии, но пригодно к употреблению (нарушения консистенции, не соблюдена форма нарезки и др.), такую вот характеристику дает органолептическая оценка блюда;
- 2 балла (неудовлетворительно) - блюдо неудовлетворительно по одному или нескольким показателям (недоварено, недожарено и др.). Это блюдо признают условно годным при исправлении недостатков. Если это невозможно, блюдо подлежит полной переработке;
- 1 балл (абсолютный брак) - блюдо недоброкачественное и не пригодное к употреблению (резкий посторонний запах, не свойственный вкус и др.).

### **2.3. Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептического исследования первого блюда после тщательного перемешивания в кotle отбирают небольшое количество его в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым судят о соблюдении технологии приготовления и режиме хранения. Так, если морковь и томат спассерованы, то жир на поверхности супа будет окрашен в приятный желтовато-оранжевый цвет, если нет — блестки жира бесцветны. Буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы или долгого хранения на мармите. Это свидетельствует не только о несоблюдении технологического процесса, но и о снижении пищевой ценности блюда. В таком блюде количество витамина «С» будет резко снижено. Усвояемость овощей ухудшается.

Оценивая внешний вид супов, обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. Проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранность формы в процессе варки. Для этого плотную часть супа разбирают в тарелке на отдельные компоненты. В супах и борцах не должно быть помятых, утративших форму овощей и других сильно разваренных продуктов. Далее сравнивают набор кореньев и овощей с рецептурой по меню-раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на цвет и прозрачность некоторых супов и бульонов. Это особенно важно, когда оценивается блюдо, приготовленное на мясном или рыбном бульонах. Недоброкачественные рыба и мясо дают мутные бульоны. Капли жира в таком бульоне не образуют жирных янтарных пленок на поверхности.

Снимая пробу с пюреобразных супов, сливают ее тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечают густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. После оценки внешнего вида приступают к определению запаха и вкуса. Отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи и кислотности, не свойственной свежеприготовленным изделиям. Определяют по вкусу соленость блюда (недосоленность, пересол). У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус, а затем плотную часть. Если первое блюдо при выдаче заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны, а потом со сметаной.

В детском учреждении не должны допускаться к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, с резкой кислотностью, пересолом и т. п.

## 2.4. Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Для соусных блюд (гуляш, рагу и др.)дается общая оценка.

Прежде всего проверяется масса всего блюда и его основного продукта (мяса, рыбы, птицы). Для этого взвешиваются 5—10 порций. Масса отдельных изделий и порций не должна отклоняться от установленного выхода более чем на  $\pm 3\%$ .

После взвешивания проверяют соответствие блюда рецептуре, по которой оно приготовлено, а также наличие всех компонентов гарнира, предусмотренных в меню (соус, жир или сметана для поливки блюда, зелень, овощи). Обращают внимание также на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, на цвет поверхности, на наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщины слоя панировки. В блюдах из птицы и рыбы основным показателем является консистенция, так как она дает представление о степени готовности блюда.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей, рыба — мягкой, сочной, не крошащейся. Форма нарезки продукта должна сохраняться. При оценке рыбных блюд обращают внимание на наличие специфических запахов, так как рыба особенно легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для того или иного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, с едва уловимым привкусом свежего жира, на котором ее жарили.. В изделиях из рубленого мяса мажущаяся консистенция указывает на добавление в фарш свежего хлеба или завышение его количества. Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглы или деревянной шпильки, которая должна легко входить в толщу готового продукта.

В кулинарных изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе. По цвету, поверхности судят о правильности обжаривания или хранения готового продукта. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о том, что после варки их хранили без бульона. Цвет на разрезе характеризует не только готовность продукта, но иногда и свежесть полуфабриката. Розово-красный цвет на разрезе котлет может свидетельствовать как о недостаточной прожаренности, так и о нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Проверив внешний вид, цвет и консистенцию основного продукта, по этим же показателям оценивают остальные части блюда (гарнир, соус), а затем пробуют их.

В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют наличие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Оценивая консистенцию каши, сравнивают ее с запланированной по меню-раскладке. Например, если в меню значится каша гречневая рассыпчатая, а на самом деле она имеет вязкую консистенцию, то необходимо выяснить причину такого расхождения. Для этой цели сопоставляют раскладку с нормой выхода и фактическим выходом порции. Если при закладке 40 г гречневой крупы на одну порцию вязкой каши выход блюда получился 80—84 г. то даже без анализа можно сделать вывод о недовложении, так как из 40 г гречневой крупы должно получиться вязкой каши 160 г (привар в 4 раза). Для каш различной консистенции — рассыпчатой, вязкой, жидкой имеются установленные показатели выхода и нормы влажности (приложение, табл. I). Допускается отклонение от указанной влажности  $\pm 1.5\%$ .

Макаронные изделия должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки, биточки и котлеты из круп — сохранять форму после жарки.

Оценивая овощные гарниры, обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд. Если картофельное пюре разжижено, имеет синеватый оттенок, то следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом. Одновременно обращают внимание на наличие в рецептуре

картофельного пюре молока и жира. При подозрении на несоответствие состава компонентов рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованный лук, коренья, проверяют их наличие, форму нарезки и консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Томат, жир или сметана должны окрашивать его в приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Такой соус снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и усвоение ее.

**3. СХЕМА**  
**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ,**  
**БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Дата изготовления блюда	Время изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

Врач-педиатр Баранова Г.Н.