

Бекітілді

педагогикалық кеңесте

хаттама № 1 от 28.08.2019 года

педагогикалық кеңесте төрағасы

Ковлюшенко С.А.



## Положение о бракеражной комиссии

ГУ «Средняя школа № 11 отдела образования акимата города Костаная»

### 1. Общие положения

1.1. Положение бракеражной комиссии СШ № 11 (далее - Положение) разработано в соответствии с Законом Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании» (с изменениями от 9 апреля 2016 года № 501-V, от 22.12.2016 г. № 29-VI, от 5 мая 2017 года № 60-VI, от 5 июля 2017 года № 88-VI, от 11 июля 2017 года № 91-VI)

1.2. Положение принимается педагогическим советом школы.

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

Комиссия состоит из трех человек: медицинского работника, работника пищеблока ответственного за организацию питания в школе и в состав комиссии могут входить представители родительской общественности.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкости, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

1.5. 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, жёсткость, 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. Ответственность за ведение журнала готовой продукции несет ответственный за организацию питания в школе.

### 2. Основные задачи

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

2.1.1. Предотвращение пищевых отравлений;

2.1.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

2.1.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

2.1.4. Расширения ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

### 3. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, кисломолочный, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и др.



- 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
4. Органолептическая оценка первых блюд.
- 4.1. Для органолептического исследования первого блюда 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 загрязнённости.
- 4.2. 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 других продуктов).
- 4.3. 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 янтарных плёнок.
- 4.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны.
- 4.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренным или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
5. Органолептическая оценка вторых блюд.
- 5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются по отдельности.
- 5.2. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. 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, жир и 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.



5.7. 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. Вареная 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.

6. Критерии оценки качества блюд.

6.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

6.1.1. «Отлично»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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

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

6.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 2-3 порции каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

7. Документация бракеражной комиссии.

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

7.2. Хранится бракеражный журнал у повара. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с 03.09.2018 года.

8.2. Настоящее Положение размещается для ознакомления на информационный стенд.