Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа имени Ф.И.Толбухина»

Ярославского муниципального района

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО  приказ №01-27/ 53 от 23.03.2016 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа имени Ф.И.Толбухина» Ярославского муниципального района (далее – Учреждение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Учреждении. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждение на начало учебного года.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г., Федеральным законом « О качестве и безопасности пищевых продуктов № 29 от 2 января, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», требованиями ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, 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 запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке Учреждения.

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 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.

**II.** **Основные требования**

- Бракеражная  комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года.

- Бракеражная комиссия состоит из трех человек: дежурный администратор, ответственный по питанию, медицинская сестра школы.

- Бракеражная комиссия осуществляет контроль за сроками реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

- Бракераж готовых блюд проводится от каждой приготовленной партии.

- Готовая продукция реализуется только после снятия пробы и внесения в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд, при этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.

- Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки пищи.

- Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над работой пищеблока.

- Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль соблюдения требований санитарного законодательства. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над работой пищеблока.

- При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

- Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению выявленных нарушений.

- Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения и Советом по питанию. На заседаниях Совета по питанию отчитывается о результатах контрольной деятельности, вносит предложения по улучшению качества питания.

**III.** **Методика органолептической оценки пищи**

3.1. **Терминология органолептических характеристик**

***Внешний вид:***органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др**.**

***Текстура (консистенция):***органолептическая характеристика представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и  — там, где это возможно –визуальными и слуховыми рецепторами.

**Консистенция:**совокупность реологических ( связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания , воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание – консистенция является одной из составляющих текстуры.

***Запах:*** органолептическая характеристика. Воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

***Вкус:*** органолептическая характеристика, отражающая ощущуния, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

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

3.3. 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, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.5. 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 случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**IV**. **Особенности проведения органолептической проверки.**

***4.1. Органолептическая оценка первых блюд.***

4.1.1. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку.

Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

4.1.2. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.) Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, вкус.

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). Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

4.1.3. Основными показателями качества  прозрачных супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы, является прозрачность, концентрированный вкус. Обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов, прежде всего, обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.1.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.1.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не досолености, пересола.

4.1.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

***4.2. Органолептическая оценка вторых блюд.***

*4.2.1. Органолептическая оценка соусов.*

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

*4.2.2. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).*

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенции) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на тестируемые порции.

*4.2.3. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей.*

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

*4.2.4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.*

При оценке качеств полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

*4.2.5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.*

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

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 не довложение.

Макаронные 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.

*4.2.6. Органолептическая оценка полуфабрикатов. Изделий и блюд из рыбы.*

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность  разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (Консистенцию); запах и вкус изделий.

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. 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.

*4.2.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.*

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд  вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

*4.2.8. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.*

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

*4.2.9. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий.*

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных  полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков  непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

**V. Критерии оценки качества блюд**

5.1.Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием следующих критериев:

***«Отлично»*** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов (блюдо приготовлено в соответствии с технологией);

***«Хорошо»*** - соответствует блюдам (изделиям. Полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д. (незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить);

***«Удовлетворительно»*** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй. Наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «удовлетворительно», то независимо от значений других характеристик , общий уровень качества оценивается не выше, чем «удовлетворительно». (изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить);

***«Неудовлетворительно»*** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

(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. Оценка ***"удовлетворительно"*** и ***"неудовлетворительно",*** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**VI. Ответственность**

6.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, а также журнале контроля над работой пищеблока.

6.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии.