

Согласовано
Председатель первичной
профсоюзной организации
МБОУ «НОШ № 2» г.Чебоксары
И. В. Ершова Е. В.
от « 11 » 01 2021 г.
Протислав 14



Утверждаю
Директор МБОУ «НОШ №2»
г.Чебоксары
А.А.Димитриева
от « 11 » 01 2021 г.
приказ № 16

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Начальная общеобразовательная школа № 2» города Чебоксары Чувашской Республики

1. Положение о порядке образования и организации работы бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Начальная общеобразовательная школа №2» города Чебоксары Чувашской Республики составлено на основании:

- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по органолептическим показателям по мере их готовности. Органолептический анализ продукции общественного питания это сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

3. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3 человек: медицинский работник, заведующий производством школьной столовой и представитель администрации образовательного учреждения. Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

4. При проведении бракеража членам бракеражной комиссии необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5. Оценка качества готовой продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №1) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

7. За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.

8. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

9. Каждый член бракеражной комиссии обеспечивается нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

10. Оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в Приложении № 2.

11. Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам. После оценки каждого образца членам бракеражной комиссии необходимо снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

12. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "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.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительные или легко устранимые недостатки (недосолен, не доведен до нужного цвета, слабовыраженные запах и вкус и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки. К таким отклонениям 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.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	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; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда,	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру

Продукция	Как оценивают
полуфабрикаты салатов и закусок	
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	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. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом