

Рассмотрено на педагогическом совете.
Протокол № 2 от 31.08.2024



ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ МОБУ СОШ д.Абдулмамбетово

1. Общие положения

1.1. Все блюда, изготавливаемые на объекте питания в учреждении образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Бракераж блюд производят не менее трех лиц из состава бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям, правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствие выхода блюд меню раскладке, проведение С-витаминации блюд.

1.3. Прежде чем приступить к процедуре бракеража члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления блюд.

1.4. Члены бракеражной комиссии должны владеть методикой органолептической оценки готовой пищи.

1.5. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.6. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) на объекте питания учреждения.

1.7. За качество пищи несут ответственность работники объекта питания, члены бракеражной комиссии, осуществившее контроль качества пищи, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

Качество готовой пищи по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция) должно соответствовать технологическим

документам, устанавливающим требования к качеству продукции (технологические карты на конкретные виды продукции).

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

Запах готовой пищи определяется при затеанном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус готовой пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре (горячие блюда должны иметь температуру $(+50)^\circ\text{C}$, холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже $(+16)^\circ\text{C}$, салаты $(+14)^\circ\text{C}$ - $(+16)^\circ\text{C}$).

2.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3. Особенности органолептической оценки первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

3.2. Отмечают внешний вид и цвет:

качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности);

форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок);

пробу пюреобразных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц (суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности).

3.3. Определяют вкус и запах:

блюдо должно обладать присущим ему вкусом, без 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 его пробуют без сметаны).

3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.