

Утверждаю:

Директор ГБПОУ СО Верхнепышминский  
Механико-технологический техникум «Юность»

В.Г. Лобастов

« 24 » сентября 2018 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии и методике оценивания**

Разработано в соответствии с  
СанПиН 2.4.5.2409-08  
Раздел XIV

### **1. Общие положения**

- 1.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора техникума.
- 1.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.4 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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.
- 2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

- 3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3 При органолептической оценке обращают внимание на 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.

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

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

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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 и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. 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 ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.



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

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

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

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г.

Качество блюд и готовых кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция. В зависимости от этих показателей изделия получают оценку:

5 «отлично»	4 «хорошо»	3 «удовлетворительно»	2 «неудовлетворительно»
Приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они соответствуют установленным для них показателям требованиям.	Приготовленные с соблюдением рецептуры, с отличными вкусовыми показателями, имеющим, например, нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, а также недостаточно посоле-ным или пересоленным.	Присваивается блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для продажи без переработки, но имеющим незначи-тельные недостатки.	Присваивается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха; излишне кислым, горьким с признаками порчи, недо-варенным, недожаренным. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют, оформляя соответствующий акт.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.						
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты орга-нолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи Членов комиссии	Примечание

### Правила отпуска готовых блюд

На раздаче необходимо обеспечить быстрый отпуск блюд, пополнение запаса готовой продукции по мере ее реализации, хранение продукции при оптимальных температурных режимах (подогрев, охлаждение).

Раздача должна иметь непосредственное сообщение с горячим цехом. Она должна быть оснащена помещением для нарезки хлеба, моечной столовой посуды, буфетом. Должна быть витрина для бланка меню.

В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь должна быть посуда с нарезанной зеленью, сметана, нарезанное мясо или птица в горячем бульоне.

Отпуск вторых блюд производится непосредственно с плиты.

Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже - 75С, вторых - 65С, соусов - 75С, холодных блюд - 7-14С.