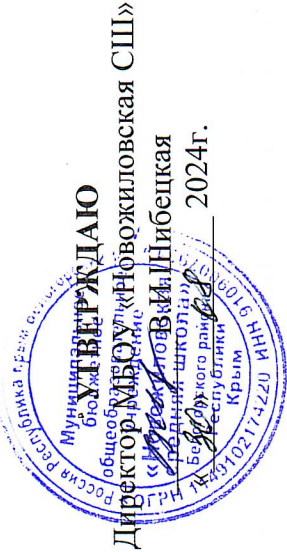


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ



Правила проведения бракеража готовой продукции.
Разработано в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01

1. Общие положения

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, созданной приказом директора.
Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
Выдачу готовой пищи следует проводить 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, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

Типовая форма «Бракеражного журнала»

Дата и час изготовлен я блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки готовой продукции

Органолептический анализ блюд позволяет быстро оценить их качество, обнаружить нарушение рецептуры и технологии приготовления блюда. Органолептические показатели, по которым производятся оценка качества того или иного блюда и изделия, отражает особенности продукта. Как правило оценка производится по следующим показателям: цвет, внешний вид, запах, вкус, консистенция.
При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки.

Вначале определяется температура блюда при помощи термометра или ориентировочно. Ориентировочно температура определяется следующим образом:

- 100-101°С - температура кипения;
- выше 70°С - очень горячая;
- 65-70°С - умеренно горячая;
- 50-55°С - пищу можно употреблять;
- 14-15°С - холодный напиток,
- 10°С - очень холодный напиток.

При отпуске на линии раздачи горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75° С, вторые блюда и гарниры -- не ниже 65° С, холодные супы, напитки -- не выше 14° С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите, водяной бане или на плите не более 2-3 часов с момента изготовления.

Таблица «Температура отпуска блюд»

Наименование блюд	Температура
Холодные блюда	не выше 14° С
Первые блюда	не ниже 75° С
Холодные супы	не выше 14° С
Вторые горячие блюда	не ниже 65° С
Гарниры	не ниже 65° С
Соусы к горячим блюдам	не ниже 75° С
Горячие напитки	не ниже 75° С
Холодные напитки	не выше 14° С

При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

До отбора проб первого блюда соусы, жидкость помешиваются половником. Часть жидких блюд (60-100 г для каждого члена комиссии) наливают в тарелку, затем ложкой льют струей в эту же тарелку, определяя цвет и консистенцию.

Следующий шаг - определение запаха и вкуса. Ложкой отделяется жидкая часть и определяется ее вкус и аромат, после чего вместе с ней пробуются и твердая часть; отделяется густая часть и сравнивается с рецептурой (наличие лука, моркови и т.д., их вкус). Если в первое блюдо добавляется сметана, оценка производится до и после ее добавления.

Горячие блюда из мяса, рыбы и овощей оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню (допускается отклонение в весе одной порции до 5%); большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на кухню для их устранения.

Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки (взвешиваются 3 – 10 изделий, определяется средний вес – общий вес делится на 3 – 10, в зависимости от количества изделий). Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус.

В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:

- **холодные закуски:** в овощных салатах консистенция овощей характеризуется степенью свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- **супы:** основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- **овощные блюда:** цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;
- **блюда из круп:** масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, мягкая; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
- **блюда из рыбы:** определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
- **блюда из мяса:** основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой; запах и вкус - специфичные для мяса.
- **блюда из птицы:** консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- **сладкие блюда:** желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично; в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
- **соусы:** качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов; консистенция однородная, без сгустков;
- **напитки:** определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, кофе и какао;
- **мучные изделия:** тесто несолоное – структура мякни мягкая, эластичная; с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрустящее.

3. Критерии оценки качества готовой продукции

Каждый показатель оценивается по пятибалльной системе. Средняя оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой. Если один из показателей оценивается в два балла, то такое изделие подлежит списанию.

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

• «Неудовлетворительно» - изменения в технологий приготовления блюда невозможно исправить, к раздате не допускается, требуется замена блюда.

Применяемая шкала учитывает наиболее часто встречающиеся дефекты, снижающиеся качество блюд, а при оценке каждого из дефектов принято во внимание возможность или невозможность дополнительной тепловой или другой обработки в целях их устранения.

Характеристика дефектов	Коэффициент снижения по блюдам							
	Холодные блюда и закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Соусы	Сладкие блюда и десерты	Горячие напитки	Соки
Наличие несъедобных частей в результате нарушений при первичной обработке сырья	1	0,5	1	0,5	0,5	0,5		1
Нарушение формы нарезки или формы изделия	1	0,5	1	0,5	0,5	1		
Нехарактерный цвет	1,5	1,5	1,5	1	1,5	0,5	0,5	1,5
Недостаточный или слабовыраженный вкус и запах блюд	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Посторонний неприятный запах и вкус	3	3	3	3	3	3	3	3
Изделия (блюда) недостаточно проварены, прожарены	1,5	1	1,5	1,5	1	1	0,5	
Изделия (блюда) переварены, пережарены	2	2	2,5	2	2	1		