

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Документ отправлен на официальный сайт: [okunevskaya.crimenashool.ru](https://okunevskaya.crimenashool.ru)  
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:

Трофимов Ольга Юрьевна

Действителен с: с 31.05.2022, 13:55

Действителен до: до 24.08.2023, 13:55

Ключ подписи: 00B05C46D55597068DE3B85857E7EFF6E5

### **III. Деятельность комиссии.**

- 3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
  - контролируют организацию работы на пищеблоке;
  - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - следят за правильностью составления меню;
  - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
  - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
  - проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### **IV. Документация бракеражной комиссии**

- 4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

### **V. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии**

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
- 5.2. 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.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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.
- 5.5. Органолептическая оценка первых блюд:
- 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;

- 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);
- 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;
- не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др;

#### 5.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;
- мясо птицы должно быть мягким, сочным;
- 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;
- макаронные 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 запекания;
- 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;
- 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;
- 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. Запеченная рыба должна иметь приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

### **VI. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

6.1. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.

6.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

6.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

6.4. Качество готовой продукции оценивается органолептическим методом. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

6.5. Критерии оценки качества блюд:

- «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 технологии приготовления блюда невозможно исправить (такое блюдо не допускается к раздаче и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы)

6.6. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформления подписями всех членов бракеражной комиссии, не допускается ведение журнала до снятия пробы.

## **VII. Ответственность бракеражной комиссии**

7.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за:

- невыполнение или ненадлежащее выполнение возложенных на них обязанностей;
- за доброкачественность готовой продукции, выдаваемой потребителю.

## **VIII. Заключительные положения**

8.1. Администрация общеобразовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.