



Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
Социально-профессиональный техникум «Строитель»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СО
СПТ «Строитель»
Л.П. Мельникова
"19" июля 2017 г.

**Положение
о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Свердловской области «Социально – профессиональный
техникум «Строитель»**

г. Екатеринбург 2017 г.

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработал:	Юрисконсульт	Бузин А.В.	«19» 07 2017 г.
Согласовал:	Зам. директора по АХР	Сорокина Т.В.	«19» 07 2017 г.
Версия: 1.0		Стр. 1 из 16	

**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Социально – профессиональный техникум «Строитель» (далее – образовательная организация) в целях усиления контроля за качеством питания в столовой образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Национальным стандартом Российской Федерации «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products quality». ГОСТ Р 53104-2008

- СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно – эпидемиологические правила», (утв. пост. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44);

- СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. пост. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. пост. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. пост. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. пост. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97);

- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473-ст);

- Национальным стандартом Российской Федерации. «Услуги общественного питания» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 01.01.2001г. № 475-ст);

- Уставом образовательной организации.

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

1.3. Состав комиссии и сроки полномочий бракеражной комиссии (далее – Комиссия) утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года.

2. Состав Комиссии

2.1. В состав Комиссии входят:

- представители администрации образовательной организации;
- заведующий отделом по социальным вопросам/ социальный педагог;
- специалист по охране труда;
- заведующий столовой;
- медицинский работник образовательной организации;
- представитель профсоюзной организации.

2.2. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения такого анализа (приложение).

2.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами,

3. Основные задачи Комиссии

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.

3.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3.6. Обеспечение столовой качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

4. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

4.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

4.2. Осуществляет контроль:

- целевого использования продуктов питания и готовой продукции;
- соответствия ежедневного меню, десятидневному меню, утвержденному директором образовательной организации;
- качества готовой продукции;
- санитарного состояния столовой;
- выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организации и условий предоставления питания обучающимся.

4.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей в столовую, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии

**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации образовательной организации.

4.5. Вносит администрации образовательной организации предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказывает содействие администрации образовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником образовательной организации.

5.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

5.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. При проведении бракеража Комиссия руководствуется установленными требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 (тридцать) минут до начала раздачи готовой пищи.

5.6. Бракеражную пробу берут из общей емкости, предварительно перемешав тщательно пищу в такой емкости.

5.7. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

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

5.8. Оценка **«отлично»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.9. Оценка **«хорошо»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

5.10. Оценка **«удовлетворительно»** – изменения в технологии приготовления привели к видоизменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

5.11. Оценка **«неудовлетворительно»** (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, 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.

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

Такая оценка дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточных проб.

6. Документация бракеражной комиссии

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью образовательной организации. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии
в ГБПОУ СО «Социально – профессиональный
техникум «Строитель»

Методика органолептической оценки пищи.

1. Общие положения и термины

1.1. Замечания и нарушения, установленные Комиссией, заносятся в бракеражный журнал (Приложение № 3 к настоящему Положению).

1.2. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

1.3. Члены Комиссии проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.4. **Органолептическая оценка** - это оценка ответной реакции чувств человека на свойства пищевого продукта.

1.5. **Вкус** – ощущения, воспринимаемые вкусовыми рецепторами, расположенными в полости рта на языке и небе. При определении вкуса необходимо учитывать:

- порог вкуса – минимальное количество вещества, необходимое для ощущения вкуса;

- минимальную вкусовую концентрацию – минимальную концентрацию вещества, обнаруживаемую на вкус. Чувствительность вкусовых ощущений резко снижается при температуре близкой к 0°С. Различаются оттенки вкуса лучше всего при оптимальных температурах: сладкий 37°С, соленый 18-20°С, горький 10-12°С;

- вкусовая адаптация – привыкание к вкусовым ощущениям. Дегустация начинается с блюд, имеющих менее выраженный вкус и запах. Между каждой пробой необходимо прополоскать рот водой комнатной температуры, слабым черным кофе или некрепким чаем;

- явление вкусовой инерции – задержки вкусовых ощущений после удаления раздражителя (сельдь, чеснок, рыба). Вкусовую инерцию можно удалить с помощью лимона или крепкого чая.

1.6. **Запах** - ощущение, восприятие нервных окончаний, расположенных на слизистой оболочке (ближе к переносице) в верхней части носа. Ароматические вещества блюда попадают на рецепторы с помощью диффузии. Скорость воздействия ароматических веществ на нервы составляет приблизительно 0,5 сек. Для более ярких ощущений рекомендуется принюхаться. ^

1.7. **Внешний вид и цвет** - органолептически определяется с помощью зрения, при этом зрением фиксируются все факторы, формирующие качество. Необходимо смотреть цвет на разрезе. Органолептический анализ является экспрессным методом определения качества продукции и позволяет в производственных условиях провести качественный контроль и своевременно устранить недостатки. На предприятиях общественного питания органолептический контроль осуществляется бракеражной комиссией: заведующий производством, калькулятор, медицинский работник, директор.

1.8. **Качество продукции столовой образовательной организации** - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению).

1.9. При проведении бракеража готовой продукции членам Комиссии прежде всего следует ознакомиться с рецептурой продукции.

2. Нормативная база

- Национальный стандарт Российской Федерации Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service.

Method of sensory evaluation of catering products quality. ГОСТ Р 53104-2008 (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (от 18.12.2008 г. N 513-ст; введен 01.01.2010 г.)

- СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Условия проведения органолептической оценки

3.1. При проведении органолептической оценки качества продукции общественного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе: к помещению, приборам и материалам, и специалистам в области органолептической оценки.

3.2. В столовой образовательной организации для проведения органолептической оценки следует использоваться кабинет заведующего столовой, либо комната персонала, либо холодный цех.

Помещение должно быть хорошо и равномерно освещено. Независимо от дневного света должно иметься потолочное люминесцентное освещение.

3.3. Качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также сырья оценивают по результатам анализа части продукции, отобранной из соответствующей партии.

Партией считается любое количество кулинарной продукции одного наименования, изготовленной столовой образовательной организации за смену.

Оценка Комиссией качества кулинарных изделий проводится органолептически от каждой партии приготовленных блюд.

3.4. Органолептическую оценку следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют.

3.5. Органолептическую оценку блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

4. Методика проведения органолептической оценки

4.1. Перед проведением органолептической оценки члены Комиссии должны ознакомиться с действующей нормативной и технологической документацией на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству. Кулинарные изделия, блюда, подлежащие оценке должны соответствовать ежедневному меню, утвержденному директором образовательной организации, а также меню ассортимента дополнительного питания, обучающихся в объемах выхода блюд, указанных в меню-раскладке.

4.2. Оценку качества блюд Комиссия проводит по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводится по таким органолептическим показателям как:

- внешний вид,
- цвет;
- консистенция;
- запах;
- вкус.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные и булочные изделия).

4.3. Очередность оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет), затем обонянием и осязанием, и, наконец, свойствами, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, соленость мясных, рыбных и овощных продуктов).

4.4. Выполняя требования п. 14.6, СанПин 2.4.5.2409-08 при обеспечении контроля качества блюд, поступающих на реализацию необходимо помнить что:

- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы;
- оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия (в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения) по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);
- результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение № 3);
- вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.5. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости, в которых пища готовится (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в отдельную тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют ее.

Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

4.6. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира.

Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

При оценке качества супов-пюре содержимое котла (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет.

После этого определяют запах и опробывают суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

4.7. При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясopодуKтов и рыбopодуKтов.

После этого опробывают суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т.д.), то проверяют также их качество.

4.8. При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

4.9. Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

4.10. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

4.11. При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

4.12. При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость.

4.13. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

4.14. При оценке мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

4.15. При оценке мясных соусных блюд отдельно опробывают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

4.16. При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов; их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров.

4.17. При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности:

- у железированных блюд и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе);

**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

- также оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на консистенцию. Затем определяют цвет, запах и вкус.

4.18. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают цвет, запах и вкус.

4.19. При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков, форму изделия), затем обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав). И, наконец, определяют запах и вкус.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску 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 признакам: состояние кремной массы, помады, желе, глазури; их пышность, пластичность.

4.20. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

5. Критерии оценок.

5.1. Критерии оценок часто соответствуют технологическим требованиям, которые предъявляются к готовой продукции:

5.1.1. Технологические требования к салату из свежих овощей: тщательная обработка и нарезка.

5.1.2. Технологические требования к салату с вареными овощами и мясом: соблюдение и сохранение формы нарезки.

5.1.3. Технологические требования к заправочным супам: цвет, внешний вид, форма нарезки должны соответствовать рецептуре.

5.1.4. Технологические требования к супам-пюре: консистенция однородная, отсутствие хлопьев белка.

5.1.5. Технологические требования к бульонам: прозрачность, интенсивность цвета.

5.1.6. Технологические требования к вторым мясным, рыбным жареным блюдам: равномерная румяная корочка на поверхности.

5.1.7. Технологические требования к панированным блюдам: наличие корочки, панировки, не отстающей от продукта.

5.1.8. Технологические требования к вторым блюдам из круп: зерна не переварены.

5.1.9. Технологические требования к картофельному пюре: консистенция однородная, пышная, цвет соответствует введенным продуктам.

5.1.10. Технологические требования к киселям: однородная консистенция, без признаков старения крахмала и подсыхшей корочки.

5.1.11. Технологические требования к муссам, самбукам, кремам: однородная консистенция, эластичные, хорошо сохранившие форму.

5.1.12. Технологические требования к желе: прозрачное, хорошо сохранившее форму, с выраженным цветом основных продуктов.

5.1.13. Требование ко всем блюдам: соблюдение температуры подачи.

6. Процедура органолептической оценки

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.2. Затем 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.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

7.2. 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).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу 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.

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

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

8.3. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза должны быть розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

8.4. Изделия из котлетной массы должно быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

8.5. Рыбные блюда, проверяют соответствие вида рыбы обозначению ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, жабры удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевою румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей.

8.6. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

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

8.8. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.9. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

8.10. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

8.11. 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.

8.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

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

9.2. Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

9.3. Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

9.4. Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к видоизменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

9.5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, 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.

9.6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

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

**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии
в ГБПОУ СО «Социально – профессиональный
техникум «Строитель»
Приложение 7
к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

**Положениео бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

**Положение о бракеражной комиссии
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Свердловской области
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

Приложение 3
к Положению о бракеражной комиссии
в ГБПОУ СО «Социально – профессиональный
техникум «Строитель»

Приложение 10
к СанПиН 2.4.5.2409-08
(рекомендуемое)

Формы учетной документации бракеража

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки по ступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:
<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.