

Согласовано  
на заседании  
педагогического совета  
(протокол от 29.08.2018г. № 1)

Утверждаю  
Директор ЧОУ  
«Христианская гимназия  
«Свет миру»  
А.Б.Грибов  
пр. № 67/1 от 30.08.2018г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ** о бракеражной комиссии

### **1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора гимназии. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора гимназии. Состав комиссии не менее трех человек.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.3. Проверке качества подлежат все продукты, которые поступают в гимназию (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов) и готовые блюда, предназначенные для реализации в раздаточном пункте (столовой) гимназии;
- 1.4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
- 1.5. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями.
- 1.6. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у работника раздаточного пункта.
- 1.7. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся.

### **2. Бракеражная комиссия проверяет**

- 2.1. Наличие суточной пробы;
- 2.2. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан заведующим производством предприятия поставщика; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
- 2.3. Качество каждого блюда и его соответствие нормам.
- 2.4. Санитарное состояние пищеблока

### **3. Критерии оценки готовых блюд**

- 3.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
- 3.2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
- 3.3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
- 3.4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).

#### **4.Методика органолептической оценки пищи**

4.1.Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;

4.2.Обращать внимание на запах блюда;

4.3.Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

#### **5. Органолептическая оценка первых блюд:**

5.1.жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

5.2.заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

5.3.по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

5.4.бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;

5.5.дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

5.6.если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

#### **Органолептическая оценка вторых блюд:**

5.7. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;

5.8. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

5.9. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;

5.10. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;

5.11. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

5.12. макаронеры должны легко перемешиваться и не склеиваться;

5.13 соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

#### **6. Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

6.1.температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);

6.2.температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

6.3.освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;

6.4.наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

## **7. Порядок оценки качества блюд**

7.1. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся запись «качественно» при проверке продуктов питания полученных поставщиком в готовом виде от сторонних организаций (хлеб, масло и пр.)

7.2. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся запись «соответствует рецептуре» при проверке блюд произведенных поставщиком самостоятельно.

7.3. В органолептической проверке участвуют все члены комиссии. Оценка качества блюд и соответствующая запись «качественно»/ «соответствует рецептуре» заносится в бракеражный журнал только в случае согласия всех трех членов бракеражной комиссии.

7.4. В бракеражный журнал заносится запись «не качественно» / «не соответствует рецептуре», если в ходе органолептической проверки члены бракеражной комиссии были не удовлетворены качеством блюда. Блюда с такой оценкой не поступают на реализацию.

7.5. В случае неудовлетворительной оценки блюда председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору гимназии. Директор гимназии направляет данный акт заведующему производством предприятия поставщика. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

7.6. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор гимназии.

7.7. Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после ее бракеража.