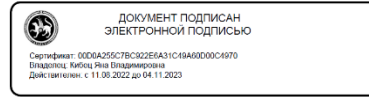


«Утверждаю»

Директор МБОУ  
«Многопрофильный лицей №18  
имени М.В.Ломоносова ЗМР РТ»  
Я.В.Кибец



Введено приказом по МБОУ «Многопрофильный лицей №18 имени М.В.Ломоносова ЗМР РТ» №2-О от «01» сентября 2022г.

«Принято» на Педагогическом совете «01» сентября 2022г. Протокол № 1 .

## **Положение о бракеражной комиссии**

### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 23 июля 2008 года №45 СанПиН2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся», Уставом Лицея в целях усиления контроля за качеством питания. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея на начало учебного года.

В состав бракеражной комиссии Лицея включаются:

- ответственный за организацию горячего питания;
- школьный медработник;
- заведующая производством.

Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражным журналом обеспечивает организатор питания. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится у заведующего производством.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующий производством и повара, приготовляющие продукцию.

### **II. Методика органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром

определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

### **III. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

### **IV. Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 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 её сравнивают с запланированной по меню (жидкая, вязкая, рассыпчатая), что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны 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 тепловой обработки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса горьковато - неприятный вкус.

4.7. Блюда из рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.8. Блюда из мяса:

Изделия из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели): Толщина котлет 1,2-2 см., форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, биточки круглые, приплюснутые, толщина 1-2 см; шницели овальные, толщина 1-1,5 см. Поверхность ровная, без трещин, разрывов, панировка равномерная. Вид на разрезе - однородная консистенция, без отдельных

кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается красно-розовый оттенок. Изделия сочные, мягкие. Отклонения в массе отдельных изделий допускается + 5% , но отклонений в массе 10 штук не должно быть.

Тушеное мясо легко разжевывается, сочное. Куски мяса нарезаны поперек волокон на ровные кусочки.

#### **V. Органолептическая оценка третьих блюд**

5.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

5.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный , от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать У объема посуды.

5.3. Чай не должен содержать чаинков. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

#### **VI. Органолептические показатели мучных изделий**

6.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий- от золотистого- желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

#### **VII. Критерии оценки качества блюд**

7.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

**«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.