

## Правила бракеража пищи в МБОУ Игримская СОШ № 1

### 1. Общие положения:

- все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности;
  - бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд;
  - бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии;
  - оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации.
- При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.
- Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

### 2. Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1 Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяется внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2 Затем определяется запах. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, ,молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4 При снятии пробы необходимо выполнять 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 отравления.

### 3. 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, по которому 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 тушёных овощей 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 3.4 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, с резкой кислотностью, пересолом.

#### **4. 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. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4 Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки.
- 4.5 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир, или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.
- 4.6 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей.

#### **5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий.**

- 5.1 «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологиями и необходимыми требованиями (соответствие утверждённой рецептуре по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции)
- 5.2 «Неудовлетворительно» (брак) – к раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. О данной оценке составляется акт членами бракеражной комиссии, который доводится до сведения директора школы.