

Положение по проведению бракеража пищи МБОУСОШ с. Варварино

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

1.1. Все блюда, изготавливаемые на объекте питания в учреждении образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1. Бракераж блюд производят не менее трех лиц из состава бракеражной комиссии.

1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям, правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствие выхода блюд меню-раскладке, проведение С-витаминизации блюд.

1.5. Прежде чем приступить к процедуре бракеража члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления блюд.

1.6. Члены бракеражной комиссии должны владеть методикой оценки готовой пищи.

1.7. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.8. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) на объекте питания учреждения.

1.9. За качество пищи несут ответственность работники объекта питания, члены бракеражной комиссии, осуществившее контроль качества пищи, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

2. Качество готовой пищи по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция) должно соответствовать технологическим документам, устанавливающим требования к качеству продукции (технологические карты на конкретные виды продукции).

2. Оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2. Запах готовой пищи 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.

2. Вкус готовой пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре (горячие блюда должны иметь температуру (+50) С, холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже (+16) °С, салаты (+14)°С-(+16)°С).

2.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3. Особенности органолептической оценки первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

3.2. Отмечают внешний вид и цвет:

качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности);

форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

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);

пробу пюреобразных супов 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).

3.3. Определяют вкус и запах:

блюдо должно обладать присущим ему вкусом, без постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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).

3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки вторых блюд

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

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

4.3 Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4. Жаренная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при порционировании.

4. В крупяных, мучных или овощных гарнирах 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);

макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки;

при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет (если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обращают внимание на пассированные коренья, лук в составе соуса (их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию), цвет соуса (если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета), вкус соуса (плохо приготовленный соус имеет горьковато- неприятный вкус).

4.7. При определении вкуса и запаха вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов (вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего масла, на котором ее жарили).