



Директор школы  
Крашенинникова М.А.  
Приказ № 95 от 28.08.2018 г.

## ИНСТРУКЦИЯ № 27 О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ПИЩИ МОУ «СОШ П.ПЕТРОВСКИЙ КРАСНОПАРТИЗАНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

### **Общие положения:**

В МОУ «СОШ п.Петровский» проводится ежедневный бракераж продукции, как только она достигает готовности. Бракераж производится перед тем, как блюда поступают на реализацию. Бракераж готовых блюд проводит медицинский работник. Если он отсутствует, тогда функция проведения бракеража переходит другому члену бракеражной комиссии, которого назначает её председатель. Бракеражный журнал ведется в соответствии с нормами СанПин. Он хранится у повара, либо у медицинского работника. Журнал заполняется только членами комиссии в соответствии с требованиями СанПин. Оценка по качеству для каждого проверяемого блюда заносится в журнал ещё до её полной реализации. Если были выявлены нарушения – технология приготовления, рецептура, тогда бракеражная комиссия обязана снять блюдо с производства и отправить на более детальный анализ в лабораторию. За проверку и её результаты несут ответственность лица, которые непосредственно проводили эту проверку.

### **Критерии оценки:**

Качество проверяемых продуктов определяется по нескольким признакам – общий внешний вид, вкус, запах, консистенция. Каждый из показателей должен соответствовать нормам. Внешний вид приготовленного блюда должен быть соответствующим требованиям к нему. Блюдо не должно быть деформировано, должно иметь «здоровый» цвет. Запах должен вызывать аппетит, быть привлекательным. Вкус определяется непосредственно при приёме пищи. Вкус должен быть приятным, каким подобает быть этому блюду, его консистенции и вкусовым качествам. Консистенция должна быть не нарушенной и не испорченной.

### **Правила проведения анализа:**

Проверке подвергаются все блюда школьного обеда или завтрака. В ходе проверки соблюдаются следующие условия:

- температура в помещении должна варьироваться между 15 °С и 36 °С ;
- помещение, в которое производится проверка, должно быть оснащено вентиляцией;
- освещение должно быть естественным;
- необходимо обеспечить отсутствие посторонних запахов

### **Требования к комиссии:**

Прежде чем приступать к процедуре бракеража, комиссия должна быть знакома с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления и пр. Для проведения проверки должны быть заранее приготовлены все необходимые приборы. Бракеражная комиссия при проверке должна быть в санитарной одежде, руки должны быть тщательно продезинфицированы, либо в перчатках.

### **Процедура бракеража:**

Процедура бракеража всегда начинается с определения массы изделий, отдельных порций. Если изделия исчисляются поштучно, тогда сразу взвешивают 10 шт. и затем определяют массу 1 шт. Проверяется соответствие настоящей массы, и указанной в калькуляционной карте. Проверяется также температура блюд, которая должна соответствовать своей норме. Сладкие блюда дегустируют в

последнюю очередь. По итогам проверки каждому из блюд присваивается заслуженная оценка. При необходимости блюда, получившие плохую оценку, отправляются на доработку, либо снимаются с производства и отправляются в лабораторию для более подробного исследования.

#### **Методика органолептической оценки пищи:**

Органолептическая оценка пищи начинается непосредственно с осмотра и изучения внешнего вида проверяемого блюда. Осмотр проводится при качественном, желательном естественном освещении. Затем внимание уделяется запаху проверяемого блюда. Запах может быть свежим или специфическим. Определять вкус и запах блюда необходимо только при нормальной температуре. Если появляются подозрения по поводу качества и свежести определённых продуктов, необходимо проводить проверку с предосторожностью.

#### **Органолептическая оценка первых блюд:**

Для совершения органолептической проверки первого блюда оно для начала перемешивается в общем котле, затем оттуда берётся маленькая порция на пробу. Проверяется внешний вид, цвет, консистенция. Большое внимание уделяется тому, в каком состоянии овощи (как тщательно очищены, порезаны, в каком состоянии). Также они не должны быть сырыми, или, наоборот, слишком разваренными. Оценивается прозрачность, так как испорченное мясо или другие продукты делают суп или бульон мутным. Проверке подвергается так же консистенция. Для этого блюдо переливают из ложки в тарелку (например, у бульона своя консистенция у супа-пюре – своя). Проверяется запах всего блюда, и его ингредиентов по отдельности.

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

Если блюдо идёт с гарниром или соусом, каждая составляющая проверяется по отдельности. Овощные и крупяные гарниры особенно проверяются на порядок правильной консистенции и наличие посторонних мелких комков, зёрен, примесей. Мясо птицы должно быть сочное и мягкое, легко отделяющееся от костей. Овощные гарниры проверяются на предмет качества используемых овощей, их внешний вид, консистенцию, цвет. Консистенция соуса определяется также как первых блюд – соус сливают тонкой струёй из ложки в тарелку. Соус должен быть однородным, с приятным цветом, вкусом. Многие вторые блюда имеют свойство впитывать в себя посторонние запахи, поэтому этому уделяется особое внимание.

#### **Критерии оценки качества блюд :**

Оценка «отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме.

Оценка «хорошо» означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

Оценка «удовлетворительно» говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или в нем какого-либо второстепенного ингредиента.

Оценка «неудовлетворительно» означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна оформить его на дополнительное исследование в лабораторию и снять с производства.