

Правила бракеража пищи

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда, изготавливаемые на объекте питания в учреждении образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. 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 органолептической оценки готовой пищи.
- 1.7. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции 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 бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. При ведении автоматизированного учёта организации питания в образовательной организации с помощью специализированных программных средств, допускается ежедневная распечатка страниц Журнала бракеража готовой пищевой продукции с последующей нумерацией, прошнуровкой и скрепление печатью за месяц. Хранится Журнал бракеража готовой пищевой продукции 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

- 2.1. 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).
- 2.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.3. 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.
- 2.4. 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).
- 2.5. 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, недосолённости, 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.
 - 4.4. Жаренная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при порционировании.
 - 4.5. В крупных, 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 корни, 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).