



Введено в действие приказом № 126 от «22 » ноября 2019 года

## Положение о бракераже пищи в школьной столовой

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит работник школы по утверждённому директором графику и комиссия в составе, который утверждает директором школы на начало учебного года.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с реализации или направить их на доработку.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен по швам. Хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой.
6. За качество пищи несут ответственность заведующий столовой и работники, изготавливающие продукцию.
7. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

### 8. Органолептическая оценка первых блюд

- 8.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается и берётся небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного термического воздействия свеклы.
- 8.2. Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и различные загрязнения.
- 8.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно деформированных форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части супа, с рецептурой по раскладке.
- 8.4. При органолептической оценке в первую очередь 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.

8.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвоей свежесприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

8.6. В школе не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки кислотностью, пересолом и пр.

### 9. Органолептическая оценка вторых блюд

9.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оценивают отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, жаркое по домашнему) даётся общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении в бульоне, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожарке или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

9.2. Консистенция блюда даёт представление о степени готовности и соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

9.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны входить в толщу готового продукта.

9.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Рыба должна быть сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть сочным и легко отделяться от костей.

9.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассычатых 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

9.6. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

9.7. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельный салат разжижено и имеет синеватый оттенок, следует заинтересоваться качеством очистки картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на от

рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

9.8. Консистенцию подлив определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в стакан. Обязательно обращают внимание на цвет подливы.

10. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписью работника, проводившего бракераж.

11. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

12. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, супов и других жидких блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при ре-