

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19

622920, Свердловская область, Пригородный район, с. Бродово, ул. Новая 23

Телефон: (3435)931-2-19, 931-3-09, E-mail: [brodovol9@mail.ru](mailto:brodovol9@mail.ru)

Утверждаю:

Директор Е.А.Четырева

Введено в действие приказом № 59

от «12» февраля 2018 года

Принято педсоветом

Протокол № 7 от «12» февраля 2018 года

Согласовано на совете родителей

Протокол № 4 от «05» февраля 2018 года

**Положение о бракераже пищи в школьной столовой**

**1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции в школьных столовых**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия школы в составе, который утверждается директором школы на начало учебного года.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с реализации или направить их на доработку.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание в школьной столовой.
- 1.6. За качество пищи несут ответственность повара, приготавливающие продукцию.
- 1.7. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
- 1.8. Бракеражная комиссия снимает пробу непосредственно из ёмкости, в которой пища готовится, контролирует выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.
- 1.9. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептов, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т. ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
- 1.10. Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

**2. Органолептическая оценка первых блюд**

- 2.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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 тушения свеклы.
- 2.2. Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязнённости.



- 2.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.
- 2.4. 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.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли 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.
- 2.6. В школе не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

### *3. Органолептическая оценка вторых блюд*

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, жаркое по домашнему) даётся общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперёк или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие 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 тёмная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.
- 3.2. Консистенция блюда даёт представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).
- 3.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясoproductов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.
- 3.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых 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.
- 3.6. Макароны изделия, 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.
- 3.7. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в



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

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

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

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

6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при раздаче.

#### 4. Условия реализации готовой продукции

4.1. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету. Запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

4.3. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C, холодные супы, напитки - не выше 14 °C.

4.4. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 + 2 0 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

4.5. Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.6. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.