Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Дмитровского района Орловской области

«Малобобровская основная общеобразовательная школа»

303255, Россия, Орловская область, Дмитровский район, с. Малое Боброво

shkola.malobobrovskaja@yandex.ru malobobr.ru (48649)2-31-32

ИНН/КПП 5707002883/570701001 ОГРН 1025701256261

Принято педагогическим советом Утверждено:

МБОУ « Малобобровская ООШ» Директор МБОУ « Малобобрвская ООШ»

Протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Васильева

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О бракеражной комиссии.**

1. **Общие положения.**
   1. Бракеражная комиссия и ее состав в МБОУ «Малобобровская ООШ» создается приказом директора.
   2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится оренолептическим методом.
   3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.
   4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
2. **Методика органолептической оценки пищи.**
   1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотр определяет внешний вид пищи ,её цвет.
   2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
   3. Вкус пищи, как запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
   4. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
3. **Органолептическая оценка первых блюд.**
   1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
   2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки ( не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
   3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутный бульон, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
   4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп - пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
   5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолёности, 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.
   6. Не разрешаются блюда спривкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренным или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
4. **Органолептическая оценка вторых блюд.**
   1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
   2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделятся от костей.
   3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделять 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, что позволяет выявить недовложение.
   4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваться, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
   5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на не соответствие рецептуре- блюдо снимается с реализации.
   6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, форму нарезки, консистенцию, обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
   7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
5. **Критерии оценки качества блюд.**
   1. Соответствует-дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью « к раздаче допускаю или разрешено».
   2. Не соответствует – дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались технологии приготовления пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает повар, ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью « к раздаче не допускаю или не разрешено».
   3. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
6. Документация бракеражной комиссии.
   1. Комиссия ведет журнал бракеража готовой продукции.