

Утверждаю  
Директор МКОУ «Новоисетская средняя  
общеобразовательная школа»  
\_\_\_\_\_ Н.С. Тагильцева  
«1» сентября 2020г.

## **Положение по проведению бракеража продукции общественного питания МКОУ «Новоисетская средняя общеобразовательная школа»**

### **1. Общие положения**

Для своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции, выпускаемой предприятием питания образовательной организации, приказом директора образовательной организации в начале учебного года создается бракеражная комиссия.

В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек. Для обеспечения бесперебойной деятельности бракеражной комиссии, создается резерв из педагогического состава образовательной организации, знакомых с методом органолептической оценки качества продукции общественного питания.

В необходимых случаях приказом директора в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты и родители.

Бракеражная комиссия создается сроком на один учебный год.

Основной задачей бракеражной комиссии является обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей требованиям нормативной, технической документации.

Выдача готовой продукции осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляются подписями всех членов комиссии. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции несет председатель бракеражной комиссии. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

Контроль качества выпускаемой продукции осуществляется бракеражной комиссией методом органолептической оценки качества продукции в соответствии с ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Лица, проводящие органолептическую оценку качества блюд и кулинарных изделий, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### **2. Деятельность бракеражной комиссии.**

2.1. Органолептический анализ проводится непосредственно на предприятии питания образовательной организации членами бракеражной комиссии.

2.2. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

2.3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

2.4. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья требованиям

Сборника технических нормативов (1994г., 1996г.), на соблюдение в соответствии с требованиями технологических карт (техничко-технологических карт) норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).

2.5. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий, определяет фактический вес штучных изделий, при необходимости вносит предложения об улучшении вкуса блюда.

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 отпуске потребителям.

2.6. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с реализации, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

2.7. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его реализацию на время, необходимое для доготовки.

2.8. По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или кулинарного изделия. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов.

Решение бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака.

2.9. После проверки качества готовых блюд, кулинарных изделий бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения готовой продукции, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, посуды и инвентаря.

2.10. Учитывая тесную связь качества готовой продукции и поступающего сырья и материалов, контроль за поступающим на предприятие питания сырьем и материалами, условиями их хранения осуществляется членами группы ХАССП.

2. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2.1. При органолептической оценке продукции в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

2.2. При органолептической оценке температура готовой продукции должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

2.3. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания проводится по основным характеристикам (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус).

2.4. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

2.5. Оценка консистенции проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

2.6. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

2.7. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

2.10. В соответствии с органолептическими характеристиками качество анализируемого блюда (изделия) оценивают с помощью бальной шкалы:

- **Отлично 5 баллов** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

- **Хорошо 4 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

- **Удовлетворительно 3 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

- **Не удовлетворительно 2 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. Если при органолептической оценке качества блюда, хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, т.к. бракуется и снимается с реализации.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

2.11. Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания приведены в приложении 1.

2.12. В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблицах 1 и 2 приложения 2.

## Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

### 1. Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

### 2. Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

### 3. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

#### **4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей**

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

#### **5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

#### **6. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

#### **7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы**

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.

#### **8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы**

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

#### **9. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

## **10. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)**

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

## **11. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий**

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

## **12. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий**

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

## Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Оформление	
Форма	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
	Состояние поверхности	
Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0	
Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0	
Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0	
Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
Наличие пленки на поверхности:		
киселей, супов-пюре	0,5	
соусов, заправок	1,0	
чая-заварки	2,0	
Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
Незначительное нарушение целостности	0,5	

Однородность	оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0	
Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0	
Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0	
Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0	
Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0

Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом	2,0
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Таблица 2

Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий.

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0
Состояние поверхности	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан	2,5
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий:	
	шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	3,0
	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно	1,0
	Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная	2,0
Вид на разрезе	Глазурь частично скололась с изделия	2,0
	Помадная глазурь с пятнами	3,0
	Желе непрозрачное	2,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5	

	Слабо выражена слоистость, толстые неотделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
ТЕКСТУРА (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты:  бисквитный - плотная	2,0

песочный - плотная не рассыпчатая	2,0
слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками;	
крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0
Изделия с закалом	3,0