

**Государственное профессиональное образовательное автономное  
учреждение Амурской области  
«Амурский колледж транспорта и дорожного хозяйства»  
(ГПОАУ АКТДХ)**

Утверждено  
приказом директора  
от 25.08.2014 № 22-02

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящие Положение определяет права и обязанности работы бракеражной комиссии

1.2. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (медицинского работника (при наличии в штатном расписании) или воспитателя общежития, работника столовой, представителя администрации) создается приказом директора колледжа на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом колледжа;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд органолептическим методом.

1.5. Бракеражная комиссия, проводящая органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение№ 1)

**2. Права и обязанности бракеражной комиссии**

***2.1. Бракеражная комиссия имеет право:***

- 2.1.1. Проводить органолептическую оценку качества пищи;
- 2.1.2. Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов;
- 2.1.3. Следить за закладкой продуктов и приготовлением готовой пищи;
- 2.1.4. Определять фактическую массу штучных изделий;
- 2.1.5. Контролировать температуру подачи блюд;
- 2.1.6. Контролировать фактическую массу блюд на выходе;
- 2.1.7. Оценивать качество блюд на выходе;

2.1.8. Проверять условия хранения продуктов на складе;

2.1.9. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом столовой.

**2.2. Бракеражная комиссия обязана:**

2.2.1. Проводить снятие пробы непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится;

2.2.2. Производить запись в журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.4.5.2409-08;

2.2.3. Осуществлять ежедневный контроль за качеством готовых блюд;

2.2.4. В случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей провести качественную проверку, по результатам проверки оформить акт;

2.2.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже одного раза в семестр) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору колледжа.

## Приложение к Положению о бракеражной комиссии

### 1. Методика органолептической оценки пищи.

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

### 2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке 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.

2.4. 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.

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, недосолености, 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также 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, что позволяет выявить недовложение.

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

3.5. 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, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

3.8. 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 потребителю.

#### **4. Критерии оценки качества блюд.**

**«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

**«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

**«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

**«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

