Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Гимназия №2 г.Владивосток"

Подписано электронной подписью
31.08.2023 12:32
Директор
Шендрик Инна Алексеевна
2538054945-66-1696134779-20231001-273-0-0732-59

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Гимназия № 2 г. Владивостока»

Приказ

31.08.2023 № 327 - а

О работе бракеражной комиссии

С целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке Гимназии №2, контроля массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам); органолептическая оценки всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность),

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить с 01 сентября 2023 следующий состав бракеражной комиссии: Председатель бракеражной комиссии – Фесько О.Б., заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

Макагон Е.М., учитель начальных классов;

Микиртумова Е. В., учитель начальных классов;

Шленчик Т. А., медицинский работник.

2. Фесько О.Б., председателю бракеражной комиссии:

2.1. составить и утвердить у директора план работы комиссии в срок до 07.09.2023;

2.2. фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции) постоянно.

3. Членам бракеражной комиссии:

3.1. в дни работы Гимназии №2 контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке: **ежедневно** являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи пищи; отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку согласно Порядку органолептической оценки готовых блюд (приложение 2); выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак; фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака и /или нарушения);

3.2. руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназии №2 г. Владивостока»;

3.3. своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в Гимназии №2.

4. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

5. Утвердить график ежедневного контроля организации, безопасности и качества питания ответственных работников Гимназии №2 (приложение 1). Ответственным работникам в день дежурства контролировать исполнение санитарных правил и требований работниками пищеблока.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Гимназии №2 И.А. Шендрик

С приказом ознакомлены

Приложение 1

к приказу от 31.08.2023 № 327-а

График

ежедневного контроля организации, безопасности и качества питания

ответственных работников Гимназии №2

День недели	**Контроль качества питания**			**Дежурный администратор**
	Бракеражная комиссия			Ли Л.М.
	Председатель	**Ответственный за заполнение бракеражного журнала**	**Член комиссии**	
Понедельник	Фесько О.Б.	Бакулева А.В./ Микиртумова Е.В.	Шленчик Т.А.	Орлова О.А
Вторник	Фесько О.Б.	Макагон Е.М	Шленчик Т.А.	Чурилова О.В.
Среда	Фесько О.Б.	Бакулева А.В./ Микиртумова Е.В.	Шленчик Т.А.	Фесько О.Б
Четверг	Фесько О.Б.	Бакулева А.В./ Микиртумова Е.В.	Шленчик Т.А.	
Пятница	Фесько О.Б.	Макагон Е.М	Шленчик Т.А.	Лимберг Т.В.

Приложение 2

к приказу от 31.08.2023 № 327-а

ПОРЯДОК

органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией

отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– *трех ложек* – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– *одного изделия или блюда* – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	**Как оценивают**
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус

жареных овощей	
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	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; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того,

	оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	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

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	**Балл и оценка**
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)