

Директор школы

"Утверждаю"

"01" сентября 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ ПРОБЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ

I. Общие положения

1.1. Контроль качества готовой пищи в школьных пищеблоках проводят методом бракеража или органолептического анализа.

1.2. Бракеражная проба (далее — оценка) в школьных пищеблоках осуществляется на основе органолептической или сенсорной оценки продукции общественного питания, вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

К органолептическим показателям продукции относят: внешний вид (цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.), консистенцию, запах, вкус.

1.3. При проведении оценки качества продукции школьного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе и к специалистам, помещению, приборам, материалам и к системе оценки.

1.4. Ежедневную оценку продукции школьного питания должен осуществлять медицинский работник, имеющий определенные навыки, знающий методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, а также не имеющий ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия).

Перед проведением бракеражной пробы медицинский работник должен ознакомиться с действующими техническими документами на исследуемую продукцию школьного питания, включающую требования к ее качеству. Еженедельную (в первый или пятый день недели) оценку проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят директор школы, медицинский работник, представитель родительского комитета школы.

1.5. Помещение, в котором проводится оценка, должно быть хорошо вентилируемое, но без сквозняков. При этом помещение должно быть хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Искусственный свет не должен изменять натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета. Для обеспечения равномерного, рассеянного света стены помещения должны быть окрашены в светлые тона.

1.6. Для проведения оценки необходимо использовать следующие вспомогательные устройства, инвентарь и материалы: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали или других металлических сплавов для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали или других металлических сплавов для отбора проб блюд с плотной консистенцией; чайник с кипятком для ополаскивания приборов; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из варочных емкостей; нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (хлеб пшеничный белый, питьевая минеральная негазированная вода, холодный черный байховый чай); салфетки бумажные; блокнот и карандаш для записей.

1.7. Оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям определяют для каждой партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

1.8. В начале оценки должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т. д.), затем показатели, определяемые обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только

посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельченность, вкусовая, и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашеных продуктов, прогорклость жиров и др.).

1.9. Сначала дегустируют (пробуют) блюда (изделия), имеющие нежный слабовыраженный вкус и запах (например, крупяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым. Сладкие блюда оценивают последними. Пробу следует хорошо разжевать, распределив ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5—10 сек. во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы. Не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г). Для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкусов.

1.10. При оценке явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

1.11. Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или прожевать слегка подсушенный пшеничный хлеб.

1.12. В процессе оценки различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила. Оценка следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют. Оценка блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования, оформления и подачи: соответствия посуды, укладки гарнира, украшений и т. д.

II. Особенности проведения оценки продукции школьного питания

2.1. Для проведения оценки *поправочных супов* (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и дегустируют (пробуют) ее. Дегустацию производят без добавления сметаны, так как она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т. д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

2.2. 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 дегустируют (пробуют) отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т. д.

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

2.4. При оценке *холодных супов* оценивают их внешний вид и дегустируют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого дегустируют (пробуют) суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т. д.), то проверяют также их качество.

2.5. При оценке *соусных блюд* определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), вкус.

2.6. Оценка вторых, холодных и сладких блюд: блюда с плотной консистенцией (*вторые, холодные, сладкие*) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на куски, которые затем оценщики перекладывают в свои тарелки.

2.7. Оценка блюд из отварных и жареных овощей. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

2.8. При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно дегустируют (пробуют) овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

2.9. При оценке блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость, а также особенности технологии.

2.10. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

2.11. У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы, по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т. ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

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

2.13. При оценке *холодных блюд* применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов, их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

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

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

2.16. Оценка мучных кондитерских и булочных изделий: характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску 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.

III. Система оценивания результатов бракеражной оценки

3.1. Основой применяемой системы балльной оценки результатов анализа является установление зависимости между качеством блюда (изделия) и соответствующей ему оценкой в баллах.

3.2. Каждый показатель качества блюд и кулинарных изделий (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) оценивается по пятибалльной системе: 5 — отличное качество; 4 — хорошее; 3 — удовлетворительное; 2 — неудовлетворительное; 1 — очень плохое (брак).

3.3. При органолептическом анализе проводят сравнение фактически установленных показателей качества анализируемых блюд и изделий с данными, приведенными в технологических документах (технологических картах, технико-технологических картах, технологических инструкциях).

3.4. Снижение балльной оценки показателей качества блюд (кулинарных изделий) за обнаруженные дефекты рекомендуется проводить в соответствии с таблицами 1 и 2, приведенными в пунктах 3.5. и 3.6. В таблицах 1 и 2 различные дефекты сгруппированы по основным показателям качества с учетом групповых особенностей блюд и изделий.

3.5. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое значение с точностью до одного знака после запятой.

1) Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям технических и технологических документов.

2) Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, слегка недосоленное блюдо (изделие) и т. д.

3) Баллом «3» оценивают блюда (изделия) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др. Если вкус и запах блюда (изделия) оцениваются в 3 балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

4) Баллом «2» оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Таковую продукцию переводят в брак, оформляя актом браковки продукции. Лица, допустивших брак, привлекают к ответственности согласно действующему законодательству.

5) Бракуют и снимают с реализации блюда (изделия) и в том случае, если хотя бы один из органолептических показателей качества оценивается в 2 или 1 балл.

3.5. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты (табл. 1).

Таблица 1

Наименование показателей	Дефекты (отклонения от установленных требований)	Снижение оценки в баллах
ВНЕШНИЙ ВИД		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0	
Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных	3,0	

рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре		
Форма	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), приведшей к изменению массы	3,0	
Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0	
Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0	
Поверхность (характер, цвет)	Слабоеподсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
Слабоеподсыхание (заветривание) отделочных по л у фабрикатов		
Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
Наличие пленки на поверхности: киселей соусов чая-заварки	0,5 1,0 2,0	
Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
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	
Однородность	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. молочнокислых 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 характерного	0,5
Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные	2,0	

вкрапления		
Изделия подгорелые, темноокрашенные или с несвойственной окраской для данных изделий блюд или отдельных компонентов	3,0	
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 части (в соусах, супах, компотах)	2,0	
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 плодovém	2,0	
Запах	Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
Нетипичный, посторонний, неприятный	3,0	
Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
Слегка пересоленный	2,0	
Нетипичный, нежелательный, слишком острый, соленый, кислый, посторонний	3,0	

3.6. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий (табл. 2).

Таблица 2

Наименование показателей	Дефекты (отклонения от установленных требований)	Снижение оценки в баллах
Внешний вид	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0	
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 с загрязнениями	2,0 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	
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	
Вид на разрезе	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 не отделяющиеся 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	Окраска верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерная	1,0
Изделия, выпеченные полуфабрикаты, верхняя корочка, мякиш бледные, темные, подгорелые	2,0	
Изделия, мякиш нехарактерного цвета с посторонними оттенками	3,0	
Очень яркая окраска и неудачное сочетание цветовых оттенков отделочных полуфабрикатов	1,5	
Запах и вкус	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с выраженным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп — жженого сахара	2,0
Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с сильным привкусом соды (аммония); помада — эссенции; сироп - жженого сахара	3,0	
Наличие посторонних запахов, несвойственных изделиям, полуфабрикатам	3,0	
Наличие неприятного 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, слабо выраженные запах и вкус	2,0	
Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5	
Консистенция	Выпеченные полуфабрикаты; бисквитный - плотная песочный — плотная, не рассыпчатая слоеный — жесткая, слегка тянущаяся воздушный — тягучая, без крошливой рассыпчатости миндально-ореховый — сухая, жесткая, плотная	20 2,0 2,0 2,0 2,0
Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0	
Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный,	3,0	

липкий		
Слабая 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	2,0	

3.7. Результаты оценки продукции фиксируются в журнале органолептической оценки качества или бракеражном журнале в установленном на пищеблоке порядке.