

ПОЛОЖЕНИЕ
о контроле качества готовой продукции
(бракераже пищи) в столовой
МОУ Экономическом лицей

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Экономический
лицей

_____ Н.В. Колмыкова
от « ____ » _____ 2008 г.

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МОУ Экономический лицей
от « ____ » _____ 2008 г.
протокол № _____

I. Общее положение

Ответственность за безопасность и качество выпускаемой кулинарной продукции в столовой общеобразовательных учреждений несут директор школы, его заместитель, ответственный за организацию питания учащихся, заведующий столовой, повара, занятые изготовлением и реализацией продукции.

В лицее организуется производственный контроль качества поступающего сырья, пищевых продуктов, а также вырабатываемой готовой продукции для учащихся.

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции (бракераж пищи) в столовой проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора учреждения.

Бракераж пищи - проверка соответствия качества кулинарной продукции рецептурам нормативно-технологической документации, действующей в столовой лицея.

В состав бракеражной комиссии могут включаться: заведующий столовой (зав. производством, повар-бригадир), медицинский работник, организатор школьного питания, члены родительского комитета и Попечительского Совета.

Председателем бракеражной комиссии назначается директор (или его заместитель) лицея, ответственный за организацию питания учащихся.

Состав бракеражной комиссии согласовывается с Попечительским советом лицея.

II. Обязанности бракеражной комиссии:

1. Контроль качества поступающих продуктов и их транспортировка;
2. Контроль условий хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи и качества готовых блюд;
4. Бракераж готовых блюд и заполнение журнала;
5. Контроль санитарно-противоэпидемиологического режима пищеблока и обработки посуды;
6. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в журнале «Здоровье»;
7. Контроль за режимом питания школьников.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания технико-технологическими картами, технологическими картами.

В столовой лицея ведутся бракеражные журналы установленной формы.

Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью директора лицея. Записи в журнале оформляются подписями всех членов комиссии.

Ответственность за ведение бракеражных журналов несет председатель бракеражной комиссии и заведующий производством.

Хранятся бракеражные журналы у заведующего производством.

Форма журнала должна соответствовать требованиям СанПиН.

III. Порядок проведения контроля качества (бракеража пищи) кулинарной продукции

Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовых блюд, изделий, напитков ежедневно.

Перед проведением бракеража пищи члены комиссии должны:

-ознакомиться с действующей технологической документацией на исследуемую продукцию: составом ингредиентов, выходом блюда или изделия, технологией приготовления, температурой и сроками хранения;

-соблюдать правила личной гигиены (перед началом дегустации все участники бракеражной комиссии должны вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду);

-для проведения бракеража пищи использовать изолированную от посторонних запахов, шума, хорошо и равномерно освещенную комнату (комнату зав. столовой, комнату персонала или холодный цех).

Проводится бракераж пищи находящейся на месте ее приготовления и на раздаче. Обязательному бракеражу подлежат все партии блюд, кулинарных изделий и напитков по мере их готовности до начала реализации каждой партии.

При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья требованиям технологической документации, соблюдение норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (последовательность процессов тепловой обработки, температуры и времени приготовления).

Бракеражная комиссия проверяет фактический вес штучных изделий и проводит органолептическую оценку качества пищи, вносит предложения по улучшению вкуса блюд (изделий).

Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, но он участие в оценке изготовленной им пищи не принимает

Выход отдельных готовых изделий (кроме пирожков) допускается с отклонением 3% как в сторону уменьшения, так и увеличения. Для пирожков отклонения от установленного веса в меньшую сторону допускается весом 75 -100г не более 2,5%, весом 50г не более 3%. Вес штучных изделий производят путем контрольного взвешивания не менее 10 штук одноименных изделий. Отклонения в 10 штуках изделий не допускаются.

Бракераж пищи осуществляется органолептическим методом контроля с помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания).

Показателями кулинарной продукции при органолептическом анализе являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус блюда (изделия).

Органолептическая оценка качества блюд и изделий каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по 5- балльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей: внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу дают соответствующие оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое всех показателей блюда (изделия).

Баллом «5» оцениваются блюда и кулинарные изделия, приготовленным строго по утвержденной рецептуре и технологии.

Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения (например, слабовыраженный запах и вкус, неравномерная форма нарезки, слегка недосоленное блюдо изделие)

Баллом «3» оцениваются блюда (изделия) с более значительными отклонениями требуемой 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 других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

Если нарушения технологии при комиссии устранены, то оценка не снижается. Баллом «2» оцениваются блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, имеющие кислый, горький, острый вкус, недоваренные или недожаренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию или другие порочащие признаки.

Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция может быть направлена на исследование в аккредитованную испытательную лабораторию.

Лица, допустившие брак, привлекаются к материальной и административной ответственности.

Все результаты органолептической оценки кулинарной продукции по показателям заносятся комиссией в бракеражный журнал, в т.ч. указывается фамилия лица, допустившего нарушение.

Бракеражная комиссия имеет право задержать реализацию подозрительной в отношении доброкачественности продукции до решения санитарно-эпидемиологической службы о переработке или полного уничтожения.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру хранения.

Необходимо обращать внимание на недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешенных санитарно-эпидемиологической службой для питания детей в общеобразовательных учреждениях.

Бракеражная комиссия раз в месяц проводит заседания с обсуждением вопросов качества кулинарной продукции школьной столовой, разрабатывает предложения по улучшению качества обслуживания учащихся образовательного учреждения

IV. Методика проведения бракеража пищи (органолептического анализа)

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем сопоставления органолептических показателей с их описанием в действующей технологической документации.

Показателями кулинарной продукции при органолептическом анализе являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус блюда.

Органолептическая оценка блюд (изделий) начинается с внешнего осмотра, лучше всего его проводить при дневном свете.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия) и включает ряд таких единичных показателей, как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделие), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), однородность по размеру, качество оформления блюда и др.

Цвет (окраска) - показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого света. Определяют основной тон продукта, его интенсивность и оттенки; устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду (изделию).

Запах - показатель качества, определяемый с помощью обоняния. Запах определяют при затаенном дыхании: необходимо сделать глубокий и короткий вдох, затем задержать дыхание на 2-3 сек. и выдохнуть.

При определении запаха устанавливают типичный (свойственный) запах и также определяют наличие посторонних запахов.

Запах следует определять при той температуре, при которой употребляется блюдо. Рекомендуется определять запахи до определения ее вкуса, т.е. до принятия пищи.

При проверке нескольких видов пищи, блюда с резким запахом и острым вкусом следует исследовать в последнюю очередь.

С помощью обоняния можно установить изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальной стадией порчи.

Нужно учесть, что первое впечатление от запаха наиболее яркое и полное, а при длительном - перестает восприниматься.

Консистенция - показатель качества блюд и изделий определяющий состояние продукта. Консистенцию определяют прикосновением к блюду рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцем, а также нажатием, надавливанием, прокалыванием,

разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы).

Консистенцию определяют по агрегатному состоянию (жидкая, твердая и т.д.), по степени однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), по механическим свойствам (хрупкая, вязкая, упругая, пластичная) и т.д.

Вкус - показатель качества кулинарной продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества. При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки: горький, кислый, сладкий, соленый и его интенсивность.

Сначала опробывают 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.

В процессе органолептического анализа различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила.

Органолептический анализ следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют.

Органолептический анализ блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое котла (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробывают ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. 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 части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам опробывают 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.

При органолептической оценке соусных блюд вначале 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.) и вкус.

Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

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.

При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу 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.

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.

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 выбора соуса и гарнира.

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

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.

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

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки 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.

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

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. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури; их пышность, пластичность. Оценку завершают дегустацией и определением запаха и вкуса изделия в целом.

При проведении бракеража пробу следует хорошо разжевать, распределить 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.

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

Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или закусить слегка зачерствевшим пшеничным хлебом

Для выработки безопасной и качественной продукции необходим контроль качества не только готовой продукции, но и поступающего сырья.

Контроль за качеством поступающих в столовую продуктов питания, соблюдением условий хранения и сроков реализации продукции осуществляет заведующий производством.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается.

Поставщику предъявляется претензия, а директору образовательного учреждения сообщается о фактах поставок недоброкачественного сырья.

Медицинский работник, а при его отсутствии заведующий производством осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением персоналом столовой личной гигиены и своевременным прохождением медицинского осмотра