

Утверждаю:
Директор:



Положение по организации бракеража ГП

Цель	Организовать бракераж ГП
Сфера деятельности	Производство
Ответственность	Члены бракеражной комиссии

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения органолептической оценки качества готовой продукции. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия, в составе не менее трех человек: медицинского работника, ответственного сотрудника пищеблока и представителя администрации учреждения, сразу после ее изготовления, перед реализацией. Члены бракеражной комиссии должны располагать знаниями по определению качества готовых блюд, и руководствоваться требованиями ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Бракераж – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы. Отбор проб проводится непосредственно из посуды, в которой было приготовлено блюдо (кастрюля, противень, гастроемкость и т.д.) чистыми: кухонным инвентарем (половник, поварская игла, лопатка и т.д.) или столовыми приборами (ложка, вилка) с помощью которых проба переносится в индивидуальную тарелку каждому члену комиссии. Оценку производят при установленной температуре подачи блюда. Тарелка и используемый инвентарь после каждого блюда должны ополаскиваться горячей водой или заменяться на чистые. Каждому блюду ставится органолептическая оценка. Существующими показателями служит внешний вид блюда, его консистенция, запах и вкус.

Органолептическую оценку проводят в следующей последовательности:

1. Внешний вид. Обращают внимание на конкретные признаки готовой продукции, такие как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда, цвет продукта.

2. Консистенцию проводят:

- Визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- Визуально и тактильно – прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) или поварской иглой, а также приложением усилия – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбных, мясных изделий), размазыванием (паштет, фарш, крем);
- Тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

3. Запах образца. При определении запаха отмечают, нет ли постороннего запаха. Свойственный ли запах образца типичному блюду. При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

4. Вкус. Сначала 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; 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.

5. Вес. Проверяет массу готового продукта. Вес порционных блюд должен соответствовать

блюда, указанному в меню-раскладке. Для контроля массы готового блюда: штучные и порционные блюда (кулинарные и булочные изделия) отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 шт. на весах. Полученный общий вес делят на 10 и получают средний вес одной единицы продукции. Заполняют чек-лист.

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 пробуют. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. 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.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных 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 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.

При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно пробуют 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 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.

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

При оценке холодных 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 мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у 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 хлебобулочных 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 помады, желе, глазури; их пышность, пластичность. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

Если у бракеражной комиссии возникают сомнения в свежести или в соблюдении рецептуры, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Если оценка продукции не удовлетворительная, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности – весь объем снимается с реализации.

После снятия пробы, результат бракеража регистрируется в "**Журнале бракеража готовой продукции**" и дается разрешение на употребление готовой пищи: разрешено к реализации, не разрешено к реализации. Члены бракеражной комиссии ставят подписи.