УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ-д/с №3
«Солнышко»
_____ Морозова В.И.
«154» 11.12. 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Проверку готовых блюд проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят: заведующая ДОУ, повара, работающие в смену проверяемых, готовых блюд, медицинский работник. Назначается бракеражная комиссия приказом заведующей ДОУ.

Проверке подвергают каждую вновь выработанную партию продукции до её реализации.

Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть: весы, ножи, черпаки, термометр. У каждого члена комиссии должны быть две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с чаем или холодной водой, блокнот и карандаш.

Члены комиссии должны быть знакомы с рецептурами блюд и правилами их приготовления.

Перед проведением бракеража необходимо надеть чистую спецодежду и вымыть руки с мылом и вытираются насухо чистым полотенцем.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ПИЩИ

Жидкие блюда наливают в общую тарелку, откуда члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а дегустируют другой. Ложки ополаскивают кипятком после каждой пробы.

Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) нарезают на общей тарелке, на куски, после чего члены комиссии перекладывают куски в свои тарелки.

Показатели оцениваются в следующем порядке: внешний вид, запах, консистенция, вкус, сочность, однородность. После каждой пробы рот прополоскать водой или чаем.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Осмотр внешнего вида производится при дневном свете
2. Запах пищи определяется при температуре употребления пищи
3. Консистенция и вкус определяется при разжевывании пищи

ПРАВИЛА ОЦЕНКИ БЛЮД

Первое блюдо – тщательно перемешивается в котле и берется небольшое количество в тарелку и определяется внешний вид, который говорит о соблюдении технологического процесса.

- сохранность формы нарезки овощей
- набор кореньев в соответствии с раскладкой
- прозрачность бульона
- наличие капелек жира на поверхности
- при определении вкуса и запаха отмечают наличие вкуса и запаха, присущего данному блюду, и отсутствие постороннего вкуса и запаха,
- у заправочных супов аромат определяют вначале без сметаны, а затем и со сметаной,
- не должно быть привкуса сырой или подгоревшей муки с недоваренными или переваренными овощами.

Второе блюдо - все составные части пробуются отдельно
- при внешней оценке обращается внимание на вырезку кусков мяса (вдоль или поперек волокон)
- равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон
- толщину слоя панировки
- цвет мяса и рыбы, как на поверхности, так и внутри
- консистенция блюд
- при определении вкуса и запаха определяют наличие специфических запахов, сохранность формы нарезки
- в рассыпчатых кашах должны быть хорошо набухшие зерна, хорошо отделяющиеся друг от друга
- макаронные изделия должны быть мягкими, легко отделяться друг от друга,
- в овощных гарнирах определяют качество очистки овощей консистенцию, внешний вид, цвет
- консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку
- цвет соуса

Оценка продегустированным блюдам дается по пятибалльной системе.

«***ОТЛИЧНО»*** - блюдам, приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и не имеющим по органолептическом показателям отклонений от установленной нормы.

«***ХОРОШО»*** - если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет отклонение установленного внешнего вида.

«***УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»*** - блюда, имеющие отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки.

«БРАК» - изделия с посторонним, несвойственным вкусом и запахом, недожаренные, подгоревшие и т.д.

Результаты проверки качества блюд и кулинарных изделий записываются в бракеражный журнал, который должен быть пронумерован и прошнурован.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ БЛЮД

1. Объём первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Мясо вторых блюд определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде за вычетом тары.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы) взвешиваются 10 порций вместе, и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса, отклонение средней массы от нормы должно быть не более +_ 3 %, но масса 10 порций должна соответствовать норме.