

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Калужской области**  
**«Калужский коммунально-строительный техникум» им. И.К. Ципулина**

**РАССМОТРЕНО**

на Совете Учреждения  
Протокол № 10 от  
«28» февраля 2023 г.



**Положение**  
**о бракеражной комиссии**  
**ГБПОУ КО «Калужский коммунально-строительный техникум»**  
**им. И.К. Ципулина**

**1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи и выполнением санитарно – гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек создается приказом директора техникума в начале учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
  - Законом РФ «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012
  - Уставом техникума
  - Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (об утверждении СанПин 2.3/2.4.3590-20)
- 1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд органолептическим методом.
- 1.5. Бракеражная комиссия, проводящая органолептическую оценку пищи должна быть ознакомлена с методикой проведения данного анализа (*Приложение № 1*).
- 1.6. Работа комиссии осуществляется в соответствии с ежегодным планом, утвержденным директором техникума.

**2. Основные задачи и направления деятельности**

**2.1. Основными задачами являются:**

- 2.1.1. Обеспечение студентов полноценным горячим питанием в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.1.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.1.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.1.4. Обеспечение санитарии и гигиены в пункте раздачи питания в техникуме;

**2.2. Основные направления деятельности комиссии:**

- 2.2.1. Содействие администрации техникума в организации питания обучающихся.
- 2.2.2. Осуществление контроля:
  1. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
  2. За качеством готовой продукции;
  3. За санитарным состоянием пункта раздачи питания;
  4. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  5. За организацией приема пищи студентами;

### Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются те, которые применяются в сыром виде: вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котлете и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки и ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.