

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Утверждено:
приказом по МАОУ гимназии № 39
«Французская гимназия»
№ 160/2 от 31.08.2023 г.
Введено в действие с 01.09.2023

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МАОУ ГИМНАЗИИ № 39
«ФРАНЦУЗСКАЯ ГИМНАЗИЯ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – Положение) МАОУ гимназии №39 «Французская гимназия» (далее – Гимназия) разработано в соответствии с

–Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года;

–Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

–Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

–Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;

–Уставом МАОУ гимназии №39 «Французская гимназия» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии Гимназии (далее – Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля Гимназии, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в Гимназии.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

–контроль и качество приготовления блюд;

–контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

–контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Гимназии.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются Приказом директора Гимназий на начало учебного года. Срок полномочий бракеражной комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. ***В состав бракеражной комиссии могут входить:***

- представитель гимназии (ответственный)
- медицинский работник;
- педагогические сотрудники (по согласованию);
- представитель организатора питания (заведующий производством);
- представитель Совета родителей Гимназии сотрудники (по согласованию).

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Гимназии, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в соответствии с разработанным Планом (*Приложение № 1*).

1.9. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и советом трудового коллектива Гимназии.

1.10. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в Гимназии относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке пищевой продукции;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции;
- соблюдение правил и условий хранения пищевой продукции согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение № 2*);
- проверка соответствия пищевой продукции физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов готовой пищевой продукции объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проверка на раздаче правильности хранения пищевой продукции, наличия компонентов для оформления, отпуска готовой пищевой продукции, температуры готовой пищевой продукции после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;

- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню раскладок;
 - наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
 - осуществление контроля за сроками реализации пищевой продукции и качеством готовой пищевой продукции;
 - направление при необходимости пищевой продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
 - проведение органолептической оценки готовой пищевой продукции, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- (Приложение № 3)*

2.2. Вся готовая пищевая продукция, изготовленная на пищеблоке Гимназии подлежит обязательному бракеражу по мере готовности. Бракераж готовой пищевой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.4. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Гимназии.

2.5. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях.

3.ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи готовой пищевой продукции, предварительно ознакомившись с меню.

3.2. В меню должны быть проставлены: дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции *(Приложение № 4)*. Журнал должен храниться у заведующего производством.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается такой готовой пищевой продукции, которая соответствует по вкусу, запаху и цвету, внешнему виду и консистенции утвержденным рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается готовой пищевой продукции в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается готовой пищевой продукции в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается готовой пищевой продукции, имеющей следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко горькие, кислые, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества готовой пищевой продукции заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.12. Оценка качества готовой пищевой продукции «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении готовой пищевой продукции, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда готовой пищевой продукции. Фактический объем первых блюд устанавливают путем делением емкости котла (кастрюли) на количество

выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают весь котел (кастрюлю), содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлении массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение + 3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.16. Оценка качества готовой пищевой продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищевой продукции производится только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовой пищевой продукции и разрешения к выдаче. При этом в Журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда готовой пищевой продукции, а не рациона в целом.

3.17. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания обучающихся, заносятся Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля в Гимназии.

3.19. По результатам своей контрольной деятельности бракеражная комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Гимназий на административное совещание. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в виде протоколов или доклад о состоянии дел по организации питания в Гимназии. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы, и при необходимости предложения.

3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным Планом работы бракеражной комиссии.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств готовой пищевой продукции;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел (кастрюлю);
- предотвращений пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного и безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведения Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовой пищевой продукции и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания; – контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещаниях при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в Гимназии.

3.21. Администрация Гимназии обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

4.ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Гимназии;
- контролировать выполнение принятых решений;

- направлять при необходимости пищевую продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять акты на списание недоброкачественных пищевых продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Гимназии;
- ходатайствовать перед администрацией Гимназии о поощрении или наказании работников связанных с организацией питания в Гимназии.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки пищевой продукции;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения пищевой продукции, а также условия хранения пищевой продукции;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации пищевой продукции и качества приготовления готовой пищевой продукции;
- следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд готовой пищевой продукции;
- осуществляет контроль соответствия готовой пищевой продукции физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов готовой пищевой продукции объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Бракеражная комиссия ведет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение № 4*).

5.2. Журнал бракеража готовой продукции хранится у заведующего производством.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, и утверждается директором Гимназии.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Срок действия данного Положения пролонгируется ежегодным приказом директора по Учреждению на новый учебный год или до принятия нового Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

к Положению о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки ыполнения</i>	<i>Ответственный</i>
Проведение организационных совещаний	Сентябрь, январь, май	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

к Положению о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Внешний осмотр образцов пищевых продуктов проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет.

Определяется запах продуктов 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.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для продукта температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только 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.

Признаки доброкачественности основных пищевых продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в яркокрасный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светложелтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачествоность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусоч рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских гимназиях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. ***Оценка вторых блюд***

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков

мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

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

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Приложение №4

к Положению о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

<i>Время снятия бракеража</i>	<i>Наименование готового блюда</i>	<i>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</i>	<i>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</i>	<i>Подписи членов бракеражной комиссии</i>