Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Ишимская школа-интернат»
(МАОУ «Ишимская школа-интернат»)

Утверждаю
Директор
МАОУ «Ишимская школа-интернат»
_____ Г.А. Калугина
«17» _____ 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

П 04-2023

1 Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано в целях определения функций, прав, полномочий, ответственности и порядка работы бракеражной комиссии на пищеблоке Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Ишимская школа-интернат» (МАОУ «Ишимская школа-интернат»).

1.2 Законодательной и нормативной основой деятельности бракеражной комиссии являются:

– Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

– ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

– МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

– МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

– СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также нормативные правовые акты, приказы, распоряжения директора и настоящее Положение.

1.3 Главной целью организации работы бракеражной комиссии (далее комиссии) является обеспечение безопасности пищевой продукции и снижения риска реализации опасных факторов, которые могут причинить вред здоровью детям, употребляющим продукцию, изготовленную на пищеблоке МАОУ «Ишимская школа-интернат».

1.4 Бракеражная комиссия работает в соответствии с Планом работ бракеражной комиссии (Приложение 1.).

2 Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия пищеблока МАОУ «Ишимская школа-интернат» является постоянно действующей.

2.2 Состав комиссии назначается директором МАОУ «Ишимская школа-интернат». Изменения в составе комиссии, по мере необходимости, утверждаются также директором учреждения.

3 Основные задачи

3.1 Обеспечение выполнения законодательной, нормативной и внутренней документации МАОУ «Ишимская школа-интернат», устанавливающих санитарно-гигиенические требования.

3.2 Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.3 Предотвращение пищевых отравлений.

3.4 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, полновесность блюд и изделий.

3.6 Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3.8 Бракеражная комиссия работает в соответствии с Планом работ бракеражной комиссии (Приложение 1).

4 Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1 Контроль деятельности комиссии обеспечивает директор МАОУ «Ишимская школа-интернат».

4.2 Ответственность за организацию работы комиссии несет руководитель рабочей группы ХАССП.

4.1 Бракеражная комиссия имеет право:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания детей в МАОУ «Ишимская школа-интернат», контролировать выполнение принятых решений;

– давать рекомендации, направленные на улучшение организации питания в МАОУ «Ишимская школа-интернат»;

– определять доброкачественность, органолептическую оценку готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.) (Приложение № 2).

4.2 Обязанности бракеражной комиссии:

– проводят органолептическую оценку готовой пищи: определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

4.3 Бракеражная комиссия несет ответственность:

– за выполнение закрепленных за ней функций и полномочий;

– за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

– за выполнение, невыполнение, выполнение не в полном объеме своих должностных обязанностей, определенных настоящим положением и должностными инструкциями.

– соблюдение требований установленных в законодательной, нормативной и внутренней документации.

4.4 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5 Функции комиссии

Бракеражная комиссия проверяет:

– органолептические свойства приготовленной пищи;

– наличие контрольного блюда и суточной пробы;

– полноценность блюд и изделий.

Также в функции бракеражной комиссии входит:

– рассмотрение перспективных вопросов по соблюдению требований установленных в законодательной, нормативной и внутренней документации пищеблока МАОУ «Ишимская школа-интернат» и обеспечению безопасности пищевой продукции.

5.1 Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном в учреждении.

5.2 Оценка органолептических свойств приготовленной пищи

5.2.1 Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их допуска на раздачу.

5.2.2 Бракеражную пробу для оценки органолептических свойств приготовленной пищи берут из общей емкости, предварительно перемешав тщательно пищу. 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.

5.2.3 Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Ф 20) (Приложение 3). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и хранится у медицинской сестры.

5.2.4 Члены комиссии подтверждают решение о выдаче готовых блюд к раздаче своими подписями.

5.2.5 Органолептическая оценка дается на одно блюдо каждого вида продукции (суп, второе блюдо, десерт, напиток, салат) - температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность.

5.2.6 Оценка 5 баллов: соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.2.7 Оценка 4 балла: соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.2.8 Оценка 3 балла: соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.2.9 Оценка 2 балла: соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

5.2.10 Оценка «доброкачественно»: соответствует продукции промышленного производства без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.2.11 Оценка «недоброкачественно»: соответствует продукции промышленного производства со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов.

5.2.12 Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

5.2.13 Для проведения бракеража необходимо иметь: пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож.

5.2.14 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.2.15 Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.3 Проверка условий хранения и сроков годности сырья, готовых продуктов и полуфабрикатов

5.3.1 Чтобы проконтролировать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, представитель бракеражной комиссии в любое время может провести контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании и складских помещениях. Для этой цели используются регистрирующие устройства контроля температурного режима во времени и термометры (за исключением ртутных).

5.3.2 Информация заносится в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Ф 9) и в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Ф 16).

5.3.3 Сроки годности определяются по этикеткам на полуфабрикатах или маркировочных ярлыках готовой продукции. При выявлении продукции с истекшим сроком годности, продукция изымается, проводятся мероприятия по недопущению данного несоответствия впредь. Контроль сроков годности учащается.

5.4 Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы

5.3.1 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (от каждой партии приготовленной пищевой продукции).

5.3.2 Отбор суточной пробы осуществляет повар в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

5.3.3 Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.3.4 Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6 Ответственность

6.1 Контроль деятельности бракеражной комиссии обеспечивает директор МАОУ «Ишимская школа-интернат».

6.2 Ответственность за организацию работы бракеражной комиссии несет руководитель рабочей группы ХАССП.

6.3 Работники, выполняющие функции по обеспечению выполнения требований установленных в законодательной, нормативной и внутренней документации МАОУ «Ишимская школа-интернат» несут ответственность:

– за выполнение, невыполнение, выполнение не в полном объеме своих должностных обязанностей, определенных настоящим положением и должностными инструкциями.

– соблюдение требований установленных в законодательной, нормативной и внутренней документации.

Приложение № 1 План работ бракеражной комиссии

РАБОТ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	2	3
Отбор проб	Ежедневно от одного блюда каждого вида продукции (суп, второе блюдо, напиток, салат и др.)	Повар
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи	Ежедневно одно блюдо каждого вида продукции (суп, второе блюдо, десерт, напиток, салат)	Бракеражная комиссия
Закладка суточных проб на 48 часов	Ежедневно каждое блюдо	Диетсестра

Приложение № 2 Инструкция № 1

Инструкция № 1
для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Ф 20). При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы одного блюда каждого вида продукции, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2. Процедура оценки

2.1. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

2.2. Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.

2.3. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

2.4. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

2.5. Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

2.6. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

2.7. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для

блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

3. Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

4. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

5. Органолептическая оценка первых блюд.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления:

5.1 Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. 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 частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

5.2 **Органолептическая оценка соусов**

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

5.3 **Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)**

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

5.4 **Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей**

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

5.5 **Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

5.6 **Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

5.7 **Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы**

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.

5.8 **Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы**

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

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

5.9 **Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

5.10 **Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)**

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

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус

5.11 **Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий**

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков

и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5.12 **Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий**

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет 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 следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты

Таблица Б.1 - Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (завстривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности:	
	киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0

	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0

ТЕКСТУРА (консистенция)	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запекапок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом	2,0
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Таблица Б.2 - Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан	2,5
Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	3,0

	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно	1,0
Вид на разрезе	Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная	2,0
	Глазурь частично скололась с изделия	2,0
	Помадная глазурь с пятнами	3,0
	Желе непрозрачное	2,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые неотделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных	2,0

	компонентов Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
	Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0
	Изделия с закалом	3,0

Приложение № 3 Форма Журнала бракеража готовой пищевой продукции (Ф 20)
(Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд
1	2	3	4

Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
5	6	7	8

Лист сведений о разработчиках

Разработчик:

Директор		Г.А. Калугина
должность, подразделение	личная подпись	расшифровка подписи

Согласовано:

Медсестра		Н.В.Ширшова
должность, подразделение	личная подпись	расшифровка подписи
Заведующая хозяйством		Ю.В.Торопова
должность, подразделение	личная подпись	расшифровка подписи
Заведующая складом		О.Н.Варичева
должность, подразделение	личная подпись	расшифровка подписи

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номер страниц				Всего страниц в документе	Наименование и № документа, вводящего изменение	Подпись, Ф.И.О. внесшего изменения в данный экземпляр	Дата внесения изменения в данный экземпляр	Дата введения изменения
	измененных	замененных	новых	аннулированных					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Лист ознакомления

Дата ознакомления	Наименование должности	Подпись	Расшифровка подписи
1	2	3	4
	Повар		В.Г. Панова
	Заведующий складом		О.Н. Варичева
	Медицинская сестра		Л.С. Ширшова
	Завхоз		Ю.В.Торопова