

Согласовано:

Директор
ГБПОУ «Тольяттинский музыкальный
Колледж им. В.К.Ишедрина»
Н.В.Берковская



Утверждаю:

Индивидуальный
предприниматель
Ю.В.Чурсина



ПОЛОЖЕНИЕ

**О проведении органолептической оценки, правилах снятия бракеража
готовой продукции.**

Контроль за качеством приготовленных блюд, поступающих на реализацию осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, в присутствии заведующего производством столовой по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Качество продукции общественного питания образовательного учреждения: совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению) (Актуализация 01.02.02020 г.).

Качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также сырья оценивают по результатам анализа части продукции, отобранный из партии. Партией считается любое количество кулинарной продукции одного наименования, изготовленной предприятием за смену.

Оценка качества кулинарных изделий проводится органолептически от каждой партии приготовленных блюд.

Условия проведения органолептического анализа.

При проведении органолептического анализа качества продукции общественного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе: к помещению, приборам и материалам, и специалистам в области органолептического анализа.

На предприятии общественного питания для проведения органолептического анализа следует использовать комнату (кабинет) зав. производством, комнату персонала или в отдельных случаях - холодный цех. Помещение должно иметь постоянную температуру +18 +20С, быть изолированным от посторонних запахов, которые могут отвлекать внимание оценщиков. Помещение должно быть хорошо и равномерно освещено. Независимо от дневного света должно иметься потолочное люминесцентное освещение.

Требуемые приборы и материалы.

Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд, ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов, блокнот и карандаш для записей.

Требования к специалистам.

Органолептический анализ продукции общественного питания должны осуществлять профессионально подготовленные специалисты, имеющие определенные навыки, знающие методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, в том числе специалисты пищевых лабораторий и работники предприятий общественного питания – члены службы контроля качества, члены бракеражной комиссии.

Методика проведения органолептического анализа.

Перед проведением органолептического анализа специалисты (члены комиссии) должны ознакомиться с действующей нормативной и технологической документацией на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству. Кулинарные изделия, блюда, подлежащие оценке должны соответствовать ежедневному меню, утвержденному руководителем образовательного учреждения, а также меню ассортимента дополнительного питания обучающихся в объемах выхода блюд, указанных в меню-раскладке. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующий нормативно-технической и технологической документации.

Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет), затем обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только

посредством дегустации (сочность, крохливость, рассыпчатость, размельчение, соленость мясных, рыбных и овощных продуктов). Пробы должны представляться для оценки по постепенно возрастающей интенсивности импульса.

При характеристике внешнего вида:

Обращают внимание на его конкретные признаки, такие как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда.

При характеристике цвета:

Определяют основной тон продукта, его интенсивность и оттенки, устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду, оценку блюда проводят на поверхности светло-серого цвета во избежание явления светового контраста. Запах определяют при затаенном дыхании: производят глубокий короткий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают.

При определении запаха:

Устанавливают типичный (свойственный) запах, а также определяют наличие посторонних запахов. Для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ, например, увеличивают поверхность блюда (изделия);

Консистенцию определяют:

прикосновением к блюду рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (повидло), разжевыванием (капуста, огурцы);

по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидккая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);

по зрительным ощущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густота сметаны при размешивании ложкой).

При определении вкуса:

следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробывают 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;

пробу следует хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слону и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;

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.

При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополоскивать рот кипяченой водой или закусить слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы не переохладить поверхность языка и ротовой полости, так как при их охлаждении до 0 °С резко снижается чувствительность вкусовых рецепторов.

В процессе органолептического анализа различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила.

Органолептический анализ следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют.

Органолептический анализ блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

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 опробывают ее. 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 и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам опробуют 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 качества супов-пюре содержимое котла (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и

опробывают суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого опробывают суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвины и т.д.), то проверяют также их качество.

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают 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 проколом поварской иглы 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 опробывают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих

специфику этой группы 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 сладких блюд учитывают их групповые особенности. Так, у желированных блюд и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе). Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на консистенцию.

Определяют цвет, запах и вкус.

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

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

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативно-технической и технологической документации.

Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабо выраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира, неравномерная форма нарезки, и т.д.

Баллом «3» оценивают блюда с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение

формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оценивается в «3» балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

Баллом «2» оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Лица, допустившие брак, привлекаются к материальной и административной ответственности согласно действующему законодательству.

При заполнении журнала обращаю Ваше внимание на полноту и достоверность излагаемого материала, данных. Так, в графе 1 строго указывать дату и час изготовления блюда, графа 3 – указывается наименование блюда, кулинарного изделия, вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке и указываться с учетом наименования блюда.

В журнале делается отметка о проведении бракеража от каждой приготовленной партии кулинарного изделия, блюда, в том числе и изделий ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства (свободная реализация через линию раздачи, буфет). Графа 4 – оценка степени готовности по пятибалльной шкале. Блюдо к выдаче допускается только после получения разрешения от членов бракеражной комиссии и заполнения графы 5 – разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.

При запрещении к реализации готовой продукции указываются факты и подтверждаются оценкой качества («2» или «1» балл).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства.

Отбор суточной пробы осуществляют работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет ответственный работник пищеблока п.8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркованную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 +6С.

Стеклянная посуда в достаточном количестве (не менее 50 банок) объемом не менее 300гр для отбора приготовленных блюд, кулинарных изделий находится на каждом пищеблоке ОУ, кроме того для стерилизации и хранения

чистой обработанной посуды выделяются две промаркированные емкости, кастрюли «Для стерилизации посуды суточных проб»;

«Для хранения чистой стерильной посуды суточных проб».

Посуда и крышки для хранения суточной пробы предварительно кипятят в течении 5 мин. Банки с отобранными пробами обеспечиваются сопроводительной этикеткой для каждого порционированного блюда, салата, гарнира, первых, третьих блюд и т.д. оформленной должным образом.

Каждая проба должна иметь этикетку с названием продукта или изделия, указанием даты и часа отбора пробы, подпись ответственного лица производившего отбор пробы.

Основание:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3./2.4.3590-20;